

bioaktuell

1/06

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

FEBRUAR



Schlanke Strukturen im Fleischmarkt Seite 4

Risiken der neuen EU-Bioverordnung Seite 12

Zeit ist reif für Bio Schwand Seite 16



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin®

Aktion Mineralstoffe bis 31. März 2006
Attraktive Aktionspreise an Stelle eines Geschenks!

- 8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
- 8735 Magvit Natura Würfel,
mit 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura Griess,
phosphorreich
- 8738 Leckeimer Natura 20 kg,
beste Fressbarkeit

Wir beraten Sie gerne:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
und Ihr regionaler
Verkaufsberater

 **PROVIMI KLIBA**

Rytz-Futter
für Bio-Betriebe

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

- **Natura-Beef®**
- **Natura-Beef® Bio**
- **Natura-Kühe**
- **Bio Rindvieh**
- **Bio Schweine**
- **Nutz- und Zuchtvieh**

Keine Frage: In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung. Sondern auch ein ganz modernes, von SVAMH und Bio Suisse lizenziertes Handelsunternehmen.

Und natürlich freuen wir uns auf Ihren Anruf (041 360 69 78), Ihren Fax (041 360 72 55) oder Ihr E-Mail (viegut@bluewin.ch). Wir beraten Sie gerne – keine Frage!

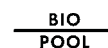
VIEGUT AG

Unternährer Viehhandel

Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78
Fax 041 360 72 55 · viegut@bluewin.ch

 Natura-Beef

 BIO
SUISSE

 BIO
POOL

 BLS
ISO 9001

Power für Biobauern.

bio.logisch aus der Schweiz.



Die Biofarm Genossenschaft macht sich seit bald 35 Jahren in Anbau, Forschung und Vermarktung für den Schweizer Biolandbau stark. So sorgt sie derzeit mit dafür, dass auf Schweizer Biofeldern wieder Speisehirse angepflanzt werden kann. Die Versuche auf dem Feld, in der Mühle und im Verkaufsregal laufen. Gut beraten und engagiert begleitet von Biofarm-Berater Niklaus Steiner (062 957 80 52) und Hans-Ruedi Schmutz (032 392 42 44), Ihre kompetenten Partner für Brotgetreide, Futtergetreide, Körnerleguminosen, Ölsaaten, Tafel- und Verarbeitungsobst, Beeren und Früchte für die Verarbeitung.

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL
www.biofarm.ch

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



 **Hisex**

Ihr Partner für Hisex-Legehennen

Besuchen Sie unsere Internetseite
mit aktuellen Informationen
für Kunden und Lieferanten!
www.hosberg.ch

 kagfreiland

 BIO
SUISSE

25 Jahre Bio Suisse

In diesem Jahr feiert die Bio Suisse ihr 25-Jahre-Jubiläum. 1981 haben sich Bio-bäuerinnen und Biobauern zusammengeschlossen, um trotz aller Verschiedenheit gemeinsame Richtlinien und ein Label zu schaffen. Was für ein wegweisender Entscheid unserer Pioniere!

Mit viel Einsatz, Kompetenz und Herzblut ist es den Mitgliedern der Bio Suisse gelungen, eine geeinte Biobewegung aufzubauen. Wir haben die schweizerische

Landwirtschaft massgeblich mitgeprägt. Dank der Bio Suisse befindet sich die gesamte schweizerische Landwirtschaft auf einem hohen ökologischen Niveau. Darauf dürfen wir stolz sein. Nicht nur im Biolandbau setzt man sich mit Umweltfragen

und der Verbesserung des Tierwohls auseinander. In der aktuellen agrarpolitischen Diskussion stehen diese Themen zwar nicht im Vordergrund. Die Bio Suisse ist aber eine Garantin dafür, dass Ökologie und Tierwohl auch in Zukunft in der Agenda der Politiker stehen.

Die Knospe ist im Laufe der 25 Jahre zum Inbegriff des Biolandbaus in der Schweiz geworden. Konsumentinnen und Konsumenten kennen das Label und vertrauen ihm. Dieses Vertrauen ist für uns besonders wertvoll. Wir müssen es uns jeden Tag wieder neu verdienen.

Der Biolandbau ist lebendig und verändert sich ständig. Genauso wie die Menschen, die ihn betreiben. Deshalb gehören zur Verbandsgeschichte auch Schwierigkeiten, Diskussionen, ein Ringen um gute Lösungen. Dies wird im Jubiläumsjahr nicht anders sein. Wir nutzen die Gelegenheit aber auch, um Konsumentinnen und Konsumenten, Lizenznehmern und Politikern unsere Arbeit näher zu bringen. Und um zu feiern. Wir haben ein Fest verdient – ich freue mich darauf!

regina fuhrer

Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse

bioaktuell



4



11



13



15



16



25

MARKT

4 Schlanke Strukturen für Biofleischmarkt

Mit der ProBeef GmbH wollen enttäuschte Biobauern die Probleme am Biofleischmarkt entschärfen. Sie setzen auf schlanke Strukturen.

6 Bio Suisse und Partner in Nürnberg

17 Betriebe stellen am Schweizer Gemeinschaftsstand an der BioFach in Nürnberg aus. Warum und mit welchen Produkten?

9 Schwung im Fachhandel führt zu Ärger

10 Potenzial von Biopoulets beschränkt

POLITIK

11 Ehrfurcht vor dem Leben

François-Philippe Devenoge stellt den Stellenwert des Biolandbaus für das Leben dar.

HIER UND JETZT

12 EU überarbeitet Bio-Verordnung

Die EU veröffentlichte einen Entwurf für eine neue Bioverordnung. Sie soll die Regelungsdichte vermindern, hat aber auch Schwächen.

15 „Koexistenz ist eine Illusion“

16 Die Zeit ist reif für Bio Schwand

Auf dem Areal der ehemaligen Landwirtschaftsschule Schwand in Münsingen soll ein Ort der Begegnung entstehen.

PRODUKTION

19 Biozucht soll dem Standort gerecht werden

20 Die meisten Biopferde leben in Gruppen

BIO SUISSE

21 Stefan Odermatt verlässt die Bio Suisse

RUBRIKEN

23 Konsum

25 Ratgeber

26 Agenda

27 Impressum

28 Notizen

31 Das letzte Wort

31 Märktstand

Titelbild: Franz Steiner.

Titelbild: Thomas Alfeldi

Schlanke Strukturen für Biofleischmarkt

Mit der Pro Beef GmbH wollen enttäuschte Biobauern die Probleme am Biofleischmarkt entschärfen. Sie setzen auf schlanke Strukturen für die Vermarktung ihres Schlachtviehs. Die Produzentenorganisation wurde letzten Sommer gegründet und ist von der Bio Suisse lizenziert.

Franz Steiner ist überall. Immer auf Achse für die Sache des Biofleischmarktes. Seit Jahren ist er in der Viehvermittlung tätig, seit letzten Sommer, als die Pro Beef GmbH gegründet wurde, als Geschäftsführer dieser Selbsthilfeorganisation der Biofleischproduzenten. Steiner wohnt in Einsiedeln, doch sein am meisten genutztes Büro erstreckt sich vom Steuerrad über das Armaturenbrett, an dem ein Notizblock angebracht ist, das Handschuhfach bis zum Beifahrersitz. Per Handy ist er immer erreichbar. Er teilt sich seine Aufgabe mit Jörg Schlegel aus Gams SG, gelernter Metzger, Biofleischproduzent und ebenfalls Insider im Biofleischmarkt.

Mast an der Rigi

Lokaltermin in Weggis am Vierwaldstättersee, Franz Steiner kommt mit seinem Büro angefahren. Es geht auf den Hof von Josef Steiner-Schorno, des jüngeren Bruders von Franz, oder besser gesagt die Höfe. Der rationell eingerichtete Talbetrieb mit Laufstall in Weggis umfasst 13 Hektaren, hoch über dem Vierwaldstättersee an der Rigi, in der Bergzone II, bewirtschaftet Josef Steiner den «Sentiberg» mit elf Hektaren und den «Schwanz» mit

acht Hektaren Land. Land, das unter ständigem Druck von Stauden und Dornen steht, steile Lage, steinreich, kurz: Land, das dem Bewirtschafter einiges abfordert. Als Krönung kommt die Alp «Hüttenberg» mit zehn Hektaren Fläche. Auf den diversen Betrieben hält Steiner Weidemastrinder und Aufzuchtrinder, denn er stellt seinen Betrieb auf Mutterkuhhaltung um. «Ich hatte immer Mühe, Reparaturen zu finden», erklärt Josef Steiner, der die Tiere meistens aus dem Berner Oberland und aus dem Puschlav bezog.

Josef Steiner ist einer von zehn Biobauern, die zusammen mit der Westschweizer Produzentenorganisation Pro-gana und Franz Steiner die Pro Beef GmbH gründeten (vgl. Kasten). Die Organisation stellt Verbindungen zwischen Produzenten mit verschiedenen Bedürfnissen her. So vermittelt sie Mutterkuhremonten, Rinder und Ochsen zur Weitermast, Tränker, Milchkühe, Zuchtstiere von Fleischerassen, Alpvieh, Aufzucht- und Sömmerungsplätze. Ebenfalls vermittelt wird Bioschlachtvieh aller Kategorien. Franz Steiners Büro ist auch auf dem Weg vom Talbetrieb auf den Sentiberg geöffnet. Sein Handy bellt, ein wertvoller Kontakt kann hergestellt werden, festgehalten durch eine kurze Notiz auf einem Zettel am Armaturenbrett.

Konkurrenz belebt

Die Gründer der Pro Beef waren nicht mehr zufrieden mit der Situation auf dem Schlachtviehmarkt, besonders beim Bio Weide Beef beklagten sie hohe Vermittlungskosten und die Abhängigkeit von einem Abnehmer. Durch die Gründung der Produzentenorganisation, die von der Bio Suisse als Lizenznehmerin anerkannt wurde und Tiere unter der Knospe vermarktet, entstand eine Konkurrenzsituation, die den Markt belebte, wie Steiner überzeugt ist.

Doch generell habe sich die Marktsituation in den letzten Monaten verbessert, erklärt er. Für Pro Beef ein idealer Zeitpunkt, um in die Viehvermittlung

einzusteigen. Das gesteckte Ziel von 18 Tieren pro Woche, Schlachtvieh an die Endabnehmer wie auch lebende Tiere von Hof zu Hof, konnte schon im Start halbjahr übertroffen werden. Bis Ende Jahr wollen die Pro Beef-Verantwortlichen 28 Tiere pro Woche erreichen.

Fair Trade im Viehmarkt

Die GmbH hat sich «Fair Trade» in der Tier- und Schlachtviehvermittlung auf die Fahne geschrieben. «Für geleistete Arbeit sollen auch faire Preise gelöst werden können», ist Steiner überzeugt. Fair Trade lernte Steiner in der Entwicklungshilfe kennen, wo er tätig war, bevor er in den Schweizer Fleischmarkt eingestiegen ist: «Ich erfüllte in Indonesien, Peru und Venezuela eigentlich genau dieselbe Dienst-



Vier der Gründer von Pro Beef: Josef Steiner, Franz Steiner, Jörg Schlegel, Fritz Luchsinger.



Bilder: Franz Steiner

leistung wie heute in der Schweiz. Ich helfe den Bauern, ihre Produkte zu fairen Preisen auf den Markt zu bringen.»

Die Knacknuss liegt darin, den Produzenten günstige Vermittlungsgebühren zu verrechnen und am Markt dennoch konkurrenzfähig zu bleiben. Dies erreicht Pro Beef durch schlanke Strukturen und möglichst geringen Aufwand auf allen Stufen. Dazu gehört die rationelle Form der Vermittlung über Steiners Büro, welches geringe administrative Kosten verursacht, die Auslagerung der Buchführung und des Abrechnungswesens sowie die Optimierung der Transporte durch den Einbezug verschiedener Transportunternehmen in der ganzen Schweiz.



Die Abrechnungen und die ganze Buchhaltung erledigt das Büro von Prosus in Weinfeld, der grössten unabhängigen Schweinevermarktungsunternehmung der Schweiz. Die Transporte werden möglichst kurz gehalten, was durch die Einbindung regionaler Transporteure und dezentrale Schlachtungen in mehreren Schlachthöfen möglich ist.

Beratung im Sektor Beef

Nebst der Viehvermittlung übernimmt die Pro Beef auch Beratungen für Landwirte, die auf Rindermast umstellen wollen. Dabei können Franz Steiner und Jörg Schlegel aus einer langen Erfahrung schöpfen. Steiner kennt die Biomastszene

seit Jahren. Er war einer der Gründerväter des Bio Weide Beef-Programms. Diese Idee stellte er vor zehn Jahren zusammen mit Eric Meili von der FiBL-Beratung auf dem Hof seines Bruders in Einsiedeln auf die Beine. Deshalb wird er auch heute noch zuweilen «Mister Weide Beef» genannt. Obwohl er den geschützten Begriff Bio Weide Beef für Pro Beef nicht mehr verwenden darf, vermittelt deshalb «nur» noch Rinder aus Weidemast.

Steiner rechnet auch für die Zukunft mit einer gesunden Marktsituation beim Rindfleisch generell wie auch beim Bio-rindfleisch: «Die Produktion in Europa nimmt ab und die Nachfrage nach Rindfleisch steigt.» Die 28 Tiere, die Pro Beef bis Ende 2006 zu vermitteln gedenkt, sind also in Greifweite.

Alfred Schädeli

Was halten Sie von Pro Beef und vom Biofleischmarkt allgemein? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Die Pro Beef-Gründer

Hansjörg Gross, Churwalden GR, Ernst Lenherr, Gams SG, Fritz Luchsinger, Schwanden GL, Daniel Böhler, Mellikon AG, Armin Mark, Schiers GR, Roland Nussbaum, Densbüren AG, PROGANA, Cossonay VD, Jörg Schlegel, Gams SG, Kurt Sigrist, Stalden OW, Josef Steiner, Weggis LU, Franz J. Steiner, Einsiedeln SZ, Josef Villiger, Sins AG.



Bio Suisse und Partner in Nürnberg

Dieses Jahr stellen 17 Betriebe am Schweizer Gemeinschaftsstand an der BioFach in Nürnberg ihre Produkte aus. Sie erklären, was sie ausstellen und warum sie an die grösste Biofachmesse der Welt fahren.

Zusammen mit 17 Mitausstellern präsentiert sich die Bio Suisse vom 16. bis 19. Februar auf dem Schweizer Gemeinschaftsstand an der BioFach in Nürnberg, der Weltfachmesse des Biomarkts. Erneut werden über 30'000 Besucher und Entscheidungsträgerinnen aus Anbau, Verarbeitung und Handel erwartet.

Die Präsenz der Bio Suisse an dieser Messe ist enorm wichtig. Sie dient primär dem Aufbau des Exports für Schweizer Bioprodukte, aber natürlich auch der Kontaktpflege und Vernetzung. Dank dem innovativen, flexiblen Standkonzept

ist es gelungen, dieses Jahr 17 Mitaussteller und Lizenznehmer für die Teilnahme zu gewinnen. Das Konzept ist auf die Bioanbieter abgestimmt und ermöglicht auch kleineren Firmen einen attraktiven, professionellen Messeauftritt mit zentraler Infrastruktur (Infodesk, Sitzungsräume, Bistro).




Bewährtes Erfolgskonzept des Auftritts ist auch dieses Jahr die Kombination von Herstellerkompetenz – vertreten durch die Aussteller – und Richtlinienkompetenz des Labelgebers Bio Suisse. Wir sind überzeugt, dass der Ge-

meinschaftsstand von Bio Suisse und Osec (Schweizer Förderung des Aussenhandels) auch dieses Jahr dank der Vielfalt des Angebots und dem «Absender Schweiz», der für Qualität und Glaubwürdigkeit steht, starke Beachtung beim Fachpublikum finden wird.

In der folgenden Darstellung erklären die ausstellenden Betriebe, welche Produkte und Produkteneuheiten sie in Nürnberg ausstellen werden und welches die Motivation für eine Teilnahme an der Ausstellung ist.

Cristiana Zanardo, Bio Suisse








Warum die Aussteller an die BioFach gehen

	Wer	Was	Warum
	Bio Grischun, Geschäftsführer Andi Schmid, Fontauna 7, 7412 Scharans, Tel. 081 651 07 68, biogrischun@bluewin.ch	Im Verein Bio Grischun sind sämtliche rund 1400 Knospe-Produzenten Graubündens zusammengeschlossen. Bio Grischun betreibt eine ergänzende Absatzförderung. Durch Bündelung und Koordination ergänzt Bio Grischun die Vermarktungsaktivitäten von Produzenten, Verarbeitern und Handel.	Mit dem Auftritt an der BioFach möchten wir Bioprodukten aus Graubünden ein Gesicht verleihen, den Absatz exportfähiger Produkte fördern und Erfahrungen im internationalen Biomarkt sammeln.
	Al Canton, Claudia Lazzarini & Elmo Zanetti, Cantone, 7746 Le Prese, Tel. 081 834 63 12, info@al-canton.ch, www.al-canton.ch	Über 30 Kräutertees, auf über 1000 m ü. M. gewachsen, sorgfältigst getrocknet und von Hand verarbeitet, Bio Suisse und Demeter-Qualität, offen und in transparenten Pyramidenbeuteln. Neuheit: syrischer Bergtee.	Am BioMarché in Zofingen wurden wir von einem Vertreter der deutschen Handelskammer gefragt, ob wir an der BioFach ausstellen wollten. Darauf haben wir zusammen mit Bio Grischun einen Messeauftritt geplant. Wir möchten unsere Produkte den ausländischen Konsumenten bekannt machen, sehen es aber auch als Test, ob es für kleinere Produzenten etwas bringt, an der Messe teilzunehmen.
	Emmi International, Dominik Büchel, Verkaufsleiter Export, Winkelweg 4, 3422 Kirchberg, Tel. 034 447 88 11, dominik.buechel@emmi.ch, www.buendnerkaese.ch, www.emmi.ch	Schweizer Hartkäsegenuss aus den Bergen Graubündens. Bio Piz Bever Extra, Bio Piz Bever ½ fett.	Die Sortenorganisation Bündnerkäse exportiert den Bündner Bergkäse Bio Piz Bever, ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, biologisch, und nicht zuletzt auch ein Stück unverfälschte Natur aus der Schweiz für den internationalen Markt. Dank der Unterstützung des Kantons Graubünden und dem Engagement von Emmi wurde das Exportkonzept erfolgreich umgesetzt. Wir wollen unser Produkt in Nürnberg dem deutschen Biomarkt präsentieren und Kundenkontakte herstellen.



BioFach 2006

	Wer	Was	Warum
	La Torre La Torre, Casa Vinicola, Familienbetrieb Giuliano Zanolari, Via di Curtin, 7742 Poschiavo, Tel. 081 844 34 34, info@la-torre.ch, www.la-torre.ch	2 Weissweine, 1 Federweiss, 3 Rotweine (Nebbiolo, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon).	Wir möchten unsere Weine in Deutschland und dem übrigen Ausland bekannt ma- chen. Für kleine Produzenten, wie wir es sind, ist es auch wichtig, dass unsere Produkte von anderen beurteilt werden und wir uns mit anderen vergleichen kön- nen.
	bio inspecta bio.inspecta AG, Regula Bickel, Leiterin Abteilung International, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 63 00, service@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch	Schweizer Marktführerin in der Kontrolle und Zertifizierung von Biohöfen, Biohändlern und Bioverarbeitern. Weltweite Kontrolle und Zertifizierung nach folgenden Normen: Schweizer Bio- Vo, EG-Vo 2092/91, Bio Suisse Richtlinien, Demeter Schweiz Richtlinien, Migros Bio Richtlinien, Delinat Richtlinien, NOP, BRC und IFS (in Zusammenarbeit mit ProCert), JAS, Eurepgap.	Die BioFach ist eine sehr praktische Plattform, um viele unserer Handels- und Verarbeitungskunden aus dem In- und Ausland persönlich zu treffen. Zusätzlich nutzen wir die BioFach, um mit Partnern und Kontrollunternehmen Meetings zu hal- ten. Ein kleiner Stand ist deshalb für die bio.inspecta sehr wichtig, wir teilen ihn dieses Jahr mit unserer Partnerfirma Austria Bio Garantie. Wichtig ist die BioFach für uns auch, um Trends und Mitbewerber zu be- obachten.
	Biovalais Biovalais, Jean-Yves Clavier, président, Temporie 4, 1962 Pont de la Morge, Tel. 079 342 37 61, jean-yves.clavier@ bluewin.ch	Tafelobst: Äpfel, Birnen, Trauben. Getränke: Bio Alp Tea, Apfel- und Birnensaft, Aprikosen- und Birnenschnaps. Apfelpüree, Williams-Birnenpüree.	Wir wollen den Export unserer Obstprodukte durch die Teilnahme fördern sowie neue Kontakte generieren.
	claro claro fair trade AG, Regula Walther, Key Account Manager Export, Byfang- strasse 19, 2552 Orpund, Tel. 032 356 07 20, export@claro.ch, www.claro.ch	Schokolade, Reis, getrocknete Mangos, Cashewnüsse. Neuheiten: Mandolina Milchsokoladenriegel mit Mandelkrokant.	Wir nutzen die BioFach sowohl zur Kundenpflege als auch zum Knüpfen neuer Kontakte. Einerseits suchen wir interes- sante neue Produkte, andererseits wollen wir unser Kerngeschäft im Export fördern, den Verkauf von fair gehandelter und bio- logischer Schokolade. Weiter ist die Messe ideal, um Trends zu erkennen und den Markt zu beobachten.
	Domaine la Capitaine Domaine la Capitaine, Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins, Tel. 022 366 08 46, rparmelin@bluewin.ch	15 verschiedene Weine (weiss, rot und rosé). Neuheiten: Merlot und Cabernet.	Wir wollen unsere neuen Weine präsen- tieren und Kontakte zu neuen Kunden (Importeure) knüpfen. Beste Gelegenheit, um die Entwicklung der Biowelt auf in- ternationalem Niveau zu verfolgen. Zusammenarbeit mit unserem deutschen Importeur.
	Hosberg AG Hosberg AG, Alfred Reinhard, Geschäftsführer, Neuhof- strasse 12, 8630 Rüti, Tel. 055 251 00 20, a.reinhard@hosberg.ch, www.hosberg.ch	Hühnereier ganz, Traiteureier, Eier gekocht und gefärbt, Vollei flüssig past. nature oder gesalzen (auch mit Meersalz), Eigelb flüs- sig past. nature, gesalzen oder mit Zucker, Eiweiss (Eiklar) flüssig past., Volleipulver, Eigelpulver, Eiweisspulver, Eistreiche past.; Wähenguss past.	Wir wollen durch die Teilnahme unseren Bekanntheitsgrad steigern sowie uns im europäischen Biomarkt positionieren. Zudem möchten wir neue Kontakte in un- serem Marktsegment knüpfen. Wir sehen für uns ein grosses Potenzial im deutschen Markt.
	Kentauro AG Kentauro AG, Toni Bichsel, Direktor, Gässli 6, 3432 Lützelflüh, Tel. 034 460 61 11, info@kentauro.ch, www.kentauro.ch	Frühstückscerealien, Flakes und Pops na- ture und coatiert: Cornflakes, Dinkelflakes, Weizenflakes, Dinkelpops, Reispops, Haferpops, Amaranthpops, Quinoapops. Zucker, Honig, Schokolade, Caramel, Apfel- Zimt, Ahornsirup. Neuheiten: Schoko- Reispops, Cornflakes Caramel, Dinkelpops Apfel-Zimt	Wir wollen unser aktuelles Biosortiment unseren heutigen und zukünftigen Kunden persönlich präsentieren. Neue Kunden vor allem im EU-Raum akquirieren und bei be- stehenden Kunden das Sortiment auswei- ten. Ohne die Messe BioFach wäre die glei- che Anzahl Kundenkontakte nur mit einem sehr grossen Aufwand möglich.
	Lindner GmbH Lindner GmbH, Thomas Wildberger, Geschäftsführer, Bleikenstr. 98, 9630 Wattwil, Tel. 071 987 61 51, holzwohle@lindner.ch, www.lindner.ch	Holzwohleprodukte aus FSC-zertifi- zierten Hölzern aus Schweizer Wäldern: Anzündhilfe aus naturreiner Holzwohle, agrohobby-Erdbeerwohle für den Hobbygärtner, agroclean-Euterwohle, spe- diline-Holzwohle für ökologisches Polstern, Schützen und Dekorieren.	Auf der BioFach haben wir die gute Möglichkeit, unsere Produkte einem gros- sen internationalen Publikum vorzustellen und Partner für den weltweiten Vertrieb zu erreichen.

	Wer	Was	Warum
Melior gourmet 	Haefliger AG, René Schluchter, Mühleweg, 3360 Herzogenbuchsee, Tel. 062 956 75 75, rene.schluchter@melior.ch, www.melior.ch	Verarbeitung und Veredelung von Getreide und Hülsenfrüchten für Lebensmittel-einzelhandel und -industrie. Reinigen, Schälen, Flockieren, Brechen, Mahlen, Aufschliessen, Hygienisieren, Mischen, Rösten, Vorkochen, Trocknen und Mikro-Ver-mahlungen sind unsere Stärken. Neu: Kernemix geröstet. Die mit einem Spezialverfahren geröstete Mischung entwickelt ein feines und intensives Aroma (Zutaten: geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne, geröstete und geschälte Sesamsamen).	Pflege bestehender Kontakte und Akquisition von Neukunden. Wir lancieren unser neues Produkt.
Morga AG 	Morga AG, Markus Wey, Kapplerstrasse 60, 9642 Ebnat-Kappel, Tel. 071 992 60 40, info@morga.ch, www.morga.ch	Gemüsebouillons, Müesli, Kaffee-Ersatz, Soja-Vollkornteigwaren, Konfitüren, Desserts, Sirupe, Tees, Frühstücksgetränk in Pulverform, Dörrfrüchte, Nüsse. Neuheiten: Grundnahrungsmittel «convenient».	Die BioFach ist die einzige Messe auf internationaler Basis, an der Morga ausstellt. Da Bio bei uns einen bedeutenden Anteil ausmacht, erachten wir es als wichtig, präsent zu sein. Wir erhoffen dadurch auch neue internationale Kontakte.
Rentsch Handels AG 	Rentsch Handels AG, Fredy Götti, Geschäftsführer, Sihleggstrasse 23, 8832 Wollerau, Tel. 031 348 16 61, info@rentsch.ch, www.rentsch.ch	Athanor Edelweiss Naturproduktelinie zur Hautpflege: Anti-Aging-Creme, Reinigungs-lotion, Körper-lotion/Intensive Dekolleté & Büstenpflege, Peeling-Maske, Anti-Aging-Serum. Alle Produkte natürlichen Ursprungs, biozertifiziert, dermatologisch und klinisch getestet, ohne Tierversuche. Sie sind reich an Edelweiss- und Pflanzenextrakten aus den Schweizer Alpen, ohne chemische oder synthetische Duft-, Farb- oder Konservierungsstoffe, keine Rohstoffe auf Mineralölbasis.	Wir wollen unsere Naturproduktelinie auf dem europäischen Markt bekannt machen und positionieren. Wir suchen Partner in den verschiedensten Ländern für den Vertrieb.
SGWH 	SGWH Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten, Jacqueline Amstutz, Bürgenstockstrasse 2, 6373 Ennetbürgen, Tel. 041 624 44 88, info@cheese.ch, www.cheese.ch	Weich- und Halbhartkäse aus der Schweiz.	Wir nehmen zum zweiten Mal an der BioFach teil. Zusammen mit der Biomilchpool GmbH präsentieren wir Biokäse, die nahezu alle noch von meiste-rlicher Hand erzeugt werden. Das Ziel ist, für Schweizer Biokäse einen höheren Bekanntheitsgrad zu schaffen, innovative Produkte zu präsentieren und degustieren zu lassen, weitere Absatzkanäle zu finden, vorwiegend in Deutschland.
Biomilchpool 	Biomilchpool GmbH, Roberto Mentil, 9123 Nassen, Tel. 079 209 83 15, roberto.mentil@ biomilchpool.ch, www. biomilchpool.ch	Unternehmen von 1250 Biobauern mit Vermarktungsplattform.	Wir wollen den Biomilchabsatz für unsere Produzenten fördern, indem wir möglichst direkt potenzielle Absatzkanäle mit Schweizer Biomilchprodukten bedienen. Wir wollen die vertikale Integration von Verarbeitern erhöhen, unabhängig von deren Grösse und Profil. Wir vermitteln unseren Kunden (Handel und Gastro im In- und Ausland) den Zugang zu unseren Produkten mit folgenden Stärken: Genuss, Geschmack, Gesundheit, Natürlichkeit, Ursprünglichkeit, Authentizität, artisanaler und slow-food Charakter, Bioproduktion, Regionalität, Innovation, Qualität.
Swiss Bio Légumes 	Swiss Bio Légumes, Ralph Böse, Koordinator, Kapellenstrasse 6, Postfach 8617, 3001 Bern, Tel. 031 385 36 20, info@vsgp-ums.ch, www.swissveg.com	Biogemüsespezialitäten, alle Arten Frischgemüse, alte Sorten (pro specie rara), frische Asia-Gemüse und andere Spezialitäten, die unsere Produzenten je nach Nachfrage anbauen.	Wir wollen die Messepräsenz konstant halten und die neu gewonnenen Kontakte vom letzten Jahr pflegen sowie auch neue generieren. Es ist eine ideale Plattform, um Informationen über den Biomarkt zu erhalten.
Humbel 	Humbel Spezialitätenbrennerei, Lorenz Humbel, Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten, Tel. 056.496 50 60, info@humbel.ch, www.humbel.ch	Eigene Biodestillate nach Bio Suisse Richtlinien und Handel mit Biospirituosen aus der ganzen Welt. Kirsch, Pflümüli, Williams, Gravensteiner, Apfelbrand, Gelbmöstler, Birnenbrand und Rüebli-brand (Knospe). Bio Fair Trade Rum und Cachaça in Zusammenarbeit mit Gebana AG, Cognac, Wodka und Gin (EU- bzw. Schweizer Bioverordnung). Ethanol (Knospe). Grappa von Claudio Menicocci, Italien (Demeter).	Deutschland ist für uns der wichtigste Absatzmarkt für unser Biodestillat in Flaschen. Seit etwa 2 bis 3 Jahren steigt auch das Interesse der Besucher aus dem restlichen Europa. Wir hoffen, in Zukunft unsere Verkäufe auch in andere Länder in Europa ausweiten zu können. Ausserdem kann man an der BioFach sehr gut den Puls der Biobewegung und des Biomarktes spüren.

Schwung im Fachhandel führt zu Ärger

«Neuer Schwung im Biofachhandel» titelte bioaktuell in der letzten Nummer. Die Rede war unter anderem vom neuen Biosupermarkt «Yardo» in St. Gallen. Just dieser soll nun Anlass sein, dass der Schwung im Biofachhandel zu Bewegung und einigem Ärger im Biogrosshandel führt.

In der ersten Januarwoche teilte die Müller Reformhaus Vital Shop AG (mit rund 30 Filialen), die bis vor Kurzem von Yardo-Initiant Albert Keel geführt worden war, ihrem bisherigen Lieferanten biopartner in Seon AG (Vanadis AG und Eichberg Bio AG) mit, dass sie sich neu von Via Verde beliefern lassen wolle. «Vanadis und Eichberg haben sich finanziell am neuen Mitbewerber Yardo beteiligt. Dieser Biosupermarkt wird uns auf dem Platz St. Gallen direkt konkurrenzieren, befindet sich doch unsere Filiale in unmittelbarer Nähe», kommentiert Müller-Geschäftsführer Stefan Rot. «Wir haben deshalb Alternativen geprüft und uns für Via Verde als die beste entschieden.»

Umsatz-Rochade

Das ist verständlicherweise ein harter Schlag für den Grossisten biopartner, gehen dadurch doch – gemäss Kundenbrief biopartner – 5 Millionen Franken Jahresumsatz verloren. Umsatz allerdings, der erst 2003 diesen Umfang erreichte. Denn bis zu diesem Zeitpunkt belieferte Via Verde einen Teil der Müller-Reformhäuser.

biopartner sehen diesen Wechsel offenbar nicht so sehr als Entscheid ihres ehemaligen Kunden. In ihrem Kundenbrief kritisieren sie Via Verde: Eben noch habe Andi Lieberherr interimistisch Via Verde geleitet und Wesentliches zu deren Sanierung beigetragen. Und nun, während er den derzeit krankheitshalber abwesenden Markus Schamberger als Geschäftsführer bei Vanadis vertritt, verbucht «sein» ehemaliger Betrieb einen markanten Umsatzzuwachs auf Kosten seiner jetzigen Firma.

«Undank ist der Welt Lohn.» Mit dieser Hauptaussage lässt sich der mit Kri-

tik an Via Verde nicht sparende biopartner-Kundenbrief zusammenfassen. biopartner teilen ihren Kunden mit, dass diese «Machenschaft ... in diesem Umfang und dieser Fristigkeit weder wirtschaftlich, sozial, noch ethisch vertretbar» sei.

Lieferstopp

Stichwort Fristigkeit: Vorgesehen war der Wechsel auf Anfang März. Nach eigenem Bekunden hätten biopartner stoppten bis Ende Februar liefern können, finden jedoch die Belieferung gleich, «dass ein Entscheid mit solcher Tragweite auch sofort umgesetzt werden muss» und überlassen Via Verde einige Hunderttausendverschenken damit rund 800'000 Franken Umsatz.

In Deutschland führte es zu grossem Ärger im «Naturkost-Fachhandel», als der Grossist Denree zum Filialisten wurde und damit seine Kunden zu konkur-

renzieren begann. biopartner distanzieren sich von einer solchen Strategie: «Wir werden nie selber Detailhändler werden, sondern sind Grosshändler und enger Partner des Fachhandels.»

biopartner haben sich an Yardo beteiligt, weil sie der Meinung sind, dass die Entwicklung des Biofachhandels neue Impulse braucht. Das Wachstum des Biomarktes soll sich ja nicht allein bei den Grossverteilern abspielen. Der Biogrosshandel darf dabei durchaus auch eine aktive Rolle spielen. Hier ist biopartner zuzustimmen. Denn im Biofachhandel bewegte sich in den letzten Jahren tatsächlich wenig. Die Beteiligung eines Grossisten an einer Gesellschaft, die einen sehr offensiven Stil kommuniziert (siehe www.yardo.ch) ist allerdings heikler, als man es sich wohl da und dort vorgestellt hat.

Matthias Wiesmann, Geschäftsführer bionetz.ch



Bild: oekolandbau.de/Dominic Menzler

Ihre Meinung ist gefragt

Was halten Sie von den neuen Trends im Biofachhandel? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Wer darf wem das Müesli in die Regale stellen? Die Geschäftsbeziehungen im Biofachhandel ordnen sich neu.

Potenzial von Poulets beschränkt

Biopouletfleisch ist ein Premium-Produkt mit höchster Qualität. Bei den Konsumenten geniesst das Biopoulet hohes Vertrauen und Glaubwürdigkeit. Zu den wichtigsten Kaufargumenten gehören das hohe Tierwohl und die artgerechte Haltung, die mit der Poulethaltung im Biolandbau erreicht werden.

An der Verkaufsfrent hat der Absatz von Biopouletfleisch im Jahr 2005, bedingt durch die Vogelgrippe, kein Wachstum erreicht. Auch für das Jahr 2006 wird kein Wachstum prognostiziert. Das Biopoulet bleibt im Geflügelsortiment ein Nischenprodukt. Der Marktanteil von Knospe-Poulets liegt derzeit bei ca. 1 Prozent. Doch das Absatzpotential ist noch lange nicht ausgeschöpft. Eine Erweiterung der Produktpalette und eine offene Kommunikation in der Branche sind derzeit nötig.

Ein wichtiges Hindernis beruht auf Veränderungen in den Schweizer Konsumgewohnheiten. Im Gegensatz zu früher, als unsere Grosseltern ein ganzes Poulet kauften, kaufen die Konsu-

menten heute vor allem Edelstücke wie Pouletbrust. Die Pouletschenkel und Flügel bleiben in den Verkaufsregalen liegen. Die Nachfrage nach diesen Pouletteilen ist gering. Das hat dazu geführt, dass die Preise von Edelstücken gestiegen und diejenigen von Pouletschenkeln gesunken sind. 2005 gab es zu wenig Pouletbrüste und zu viel Pouletschenkel. Doch insgesamt gibt es genug Biopoulets, denn jedes Tier hat eine Brust und zwei Beine. Daher wird von der Produzenten- seite an die Endkonsumenten appelliert, ganze Poulets sowie mehr Pouletschenkel und Pouletflügel zu kaufen. Die Gastronomie könnte hier ebenfalls eine wichtige Rolle spielen und innovative Rezepte mit Biopouletschenkeln entwickeln.

Einige Fragen sind auf dem Geflügelmarkt noch offen: Bleibt Biopoulet ein Nischenprodukt? Wie verwerten wir die anderen Pouletstücke? Wer trägt die dabei entstehenden Kosten? Wie können die Produktionskosten gesenkt werden? Eines ist sicher: Die ganze Branche, Pouletmäster, Handel, Geflügelverarbeiter und Grossverteiler, müssen sich intensiv mit dieser Problematik auseinandersetzen und gemeinsame Lösungen finden. Für Transparenz über Angebot und Nachfrage auf dem Biopouletmarkt setzt sich die Bio Suisse ein und wird alle Beteiligten aus der Branche zu einer Biogeflügelfleisch-Tagung im Frühling 2006 einladen.

Jorge Vásquez, Produktmanagement Geflügel, Bio Suisse

www.agora-agenda.ch

AGORA

Monatsschrift mit Ideen, wo und wie das ökologische, soziale und kulturelle Leben in Gesellschaft und Wirtschaft mitgestaltet werden kann.

Impulse fürs Leben entdecken

Inhalt Februar:

Weniger Armut dank Biobaumwolle
Krebs und die Misteltherapie
Mozart gestern und heute
«Steinerwoche 06»
Präsentation Steiner-Pädagogik mit Demeter und anthroposophischer Medizin
Agenda Weiterbildung
Adressen Ökologie



Zeitschrift bestellen:

- ein aktuelles Probe-Heft kostenlos
- Schnupperabo (4 Ausgaben) CHF 14.--
- Jahresabo (11 Ausgaben) CHF 40.--

Name

Vorname

Str. / Nr

PLZ Ort

Datum

Unterschrift

bio_a

AGORA, Postfach 82, CH-8332 Russikon
T 044 955 07 44 info@agora-agenda.ch

Vac-Säcke

Vakuumbbeutel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
Foodsaver
Magic Vac
Orved**

Direktversand:
Oeko-Sack GmbH
Sonnemattstrasse 9
3415 Hasle-Rüegsau
☎ 034 461 56 14

- ▶ Grundlagen, Aus- und Weiterbildung
- ▶ Umstellung, Richtlinien, Hilfsstoffe, Adressen
- ▶ Futter- und Ackerbau
- ▶ Gemüsebau, Kräuter- und Zierpflanzenanbau
- ▶ Obstbau, Beerenanbau, Rebbau
- ▶ Tierhaltung, Tiergesundheit
- ▶ Betriebswirtschaft, Markt, Statistik
- ▶ Biolandbau international
- ▶ FiBL-Studien

Mit einem Klick finden!

- ▶ Wählen Sie unter 250 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org



Ehrfurcht vor dem Leben ...

Über das Leben, ja über das Leben wird immer und ewig geredet. Es ist allgegenwärtig und fester Bestandteil unseres Alltags. Solange es sich um unsichtbares, unbekanntes oder weit entferntes Leben handelt, ist es nebensächlich. Rückt es jedoch in unsere Nähe, gewinnt es an Bedeutung. Vorrangig wird es, sobald es sich um unser eigenes handelt! Sind wir uns eigentlich bewusst, dass wir ohne das Leben anderer gar nicht existieren würden?

Als Biobauern bedürft ihr keiner Erläuterung, um zu wissen, was Leben bedeutet. Uns ist allen bekannt, dass Biologie «Wissenschaft vom Leben» bedeutet (bios = Leben auf Griechisch). Mit dem Attribut «Bio» signalisiert ihr unmissverständlich die Bedeutung des Lebens. Sind wir des Wertes des Lebens wirklich bewusst? Sind wir uns der unglaublichen Dynamik bewusst, die allein schon unser Wille zur Wertschätzung und Achtung des Lebens, wo immer es sich manifestiert, auslöst?

Es macht in meinen Augen Sinn, von unserer Grundkondition auszugehen, die uns zu dem macht, was wir willentlich leben und teilen wollen. Ich habe dem Wort «paysan» stets einen grossen Stellenwert eingeräumt, denn es umschreibt uns sehr gut. Das Französische weist damit auf das Land hin. Die Vokabel bedeutet wortwörtlich: «pays sain (pays sano)». Ich stelle zudem fest, dass das deutsche Gegenstück dazu sehr ähnlich lautet: «Landwirt». Beide Ausdrücke bedeuten für mich, dass der Bauer, der seine Erde gut bestellt, von ihr leben kann. Sofern al-

le Produzenten sinnvoll mit ihrem Boden (Erde) umgehen, können sie ihr Umfeld ernähren: Damit wird die Grundlage zu einem Land geschaffen! Ich bringe euch Bauern nichts Neues bei, ihr wisst, dass es für ein Land Erde braucht und dass die Erde den Landwirten gehört, die sie zum Wohl jener bestellen, die sie umgeben.

Nun aber zurück zum Leben: Allgemein befindet es sich im Sinkflug, dasjenige der Landwirte insbesondere. Das Leben ist nicht mehr *en vogue*. Diese Entwicklung hat ganz konkrete Auswirkungen. Sie ist natürlich einmal mehr die Folge der Krankheit Ende des vergangenen Jahrhunderts: Produktivität, Rationalisierung, Rendite, Tiefpreis und weitere mehr ... Wie viele Leben opfern wir diesbezüglich täglich in der Welt (auf der Erde), ohne ihnen die geringste Bedeutung beizumessen?

Ich lebe in der Schweiz; als Landwirt bin ich stets mehr oder weniger respektiert worden. Ich konnte allzeit feststellen, dass sich unser Land bewusst war, dass seine Lebensqualität vom politischen Gleichgewicht abhing, und dass dieses wiederum das Ergebnis der Anwendung demokratischer Regeln ist, die darauf abzielen, das kleinste Leben im Staat zu respektieren. Worauf ich hinaus will? Was verbindet bloss das politische Leben einer friedfertigen kleinen Demokratie in Mitteleuropa mit der «Ehrfurcht vor dem Leben» und den Hoffnungen der «Bio»bewegung? Na, ihr sieht schon, worauf ich hinaus will, nämlich dass alles von allem abhängt. In der Schweiz ist ein

Jahrhundert politischer Stabilität gleichbedeutend mit wirtschaftlicher Stabilität gewesen! Pflügt ein Land seine Politik wie ein Biobauer seine Erde, stehen die Chancen gut, dass es sich der Produzentenweisheit bewusst wird: «Das Leben im Boden begünstigen, um Kapitalerosion zu verhindern.»

Bestimmt wissen wir alle, dass der Erhalt der Bodenfauna zum besseren Einsickern des Wassers in tiefe Schichten beiträgt und somit dem Grundwasserhaushalt förderlich ist. Ohne Wasser kein Leben, deshalb soll es vor Ort erhalten werden und nicht den wertvollen Boden wegschütten! Vorbei die Zeit der rapide anschwellenden Bäche und Flüsse und den mit ihnen einhergehenden Verheerungen. Ganz offensichtlich weiss der Bioproduzent, dass der Erhalt des kleinsten Lebens auf seinem Anwesen zur Förderung seiner Pflanzen, seiner Tiere, der Menschen, die mit ihm zusammenarbeiten und derjenigen, die er ernährt, beiträgt. Dieser einfache Ansatz des seiner Rolle in der Natur bewussten Landwirts könnte den Bürger ohne Boden inspirieren und ihm helfen, seine Rolle in der Gesellschaft besser zu verstehen. In diesem Sinne wäre die arme kleine Schweiz, die gegenwärtig auf Identitätssuche ist und sich dabei immer mehr verliert, gut beraten, sich erneut von diesen Grundwerten inspirieren zu lassen, die ihr sowohl den Respekt ihrer Bürger als auch jener der anderen Länder einbrachte!

François-Philippe Devenoge,
Bio Suisse Vorstandsmitglied



EU überarbeitet Bioverordnung

Kurz vor Weihnachten veröffentlichte die EU einen Entwurf für die Neuformulierung der Bioverordnung. Er sieht vor, ab 2009 die Regelungsdichte zu verringern und gewisse Unterschiede in der regionalen Umsetzung zuzulassen. Welches sind die Stärken und Schwächen dieses Entwurfs? Wo sind die kritischen Punkte?

1991 schuf der EU-Minister-rat mit seiner Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 erstmals einen Gemeinschaftsrahmen für die biologische Landwirtschaft. Jetzt hat die Kommission der Europäischen Union diese Verordnung angesichts der starken Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft überarbeitet.

Mit den im Vorschlag formulierten Grundsätzen und Produktionsvorschriften werden die wesentlichen Anforderungen festgelegt, um die ökologische Erzeugung zu definieren und die Kennzeichnung von Bioprodukten zu regeln. Zur Anwendung dieser Grundsätze werden allerdings noch Durchführungsbestimmungen und zahlreiche weitere Entscheide erforderlich sein, wie etwa über die Zulassung von Zutaten und Substanzen, die in Bioprodukten verwendet werden dürfen.

Was soll geändert werden?

Der Text ist im Vergleich zur heute gültigen EU-Verordnung einfacher und verständlicher formuliert. Hingegen lässt er, mangels Entscheidungskriterien, mehr Interpretationsspielraum.

Der Geltungsbereich der neuen Verordnung hat einige Anpassungen erfahren. Wie bislang sollen nicht verarbeitete pflanzliche und tierische Erzeugnisse sowie verarbeitete Lebensmittel und Futtermittel unter die Verordnung fallen, Aquakultur und Wein werden neu miteinbezogen. Die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung fallen, nach einer neuen Rechtsauslegung nicht unter den Anwendungsbereich. Ebenso sollen weder die Jagd und die Fischerei noch Textilrohstoffe und Kosmetika geregelt werden. Unter die Verordnung fallen nur noch Produkte, die mit den Begriffen «biologisch» beziehungsweise «ökologisch» oder daraus abgeleiteten Bezeichnungen gekennzeichnet werden. Es ist nicht mehr relevant, welchen «Eindruck» die Kennzeichnung erweckt, was den Vollzug schwächt.

Ziele und Grundprinzipien sind neu im allgemeinen Verordnungsteil be-

schrieben. Teilweise lehnen sie sich an die Grundsätze der IFOAM und die Ziele des Codex Alimentarius an, teilweise sind sie neu formuliert worden:

- Schutz der Verbraucherinteressen;
- Entwicklung der ökologischen Erzeugung, wobei den regionalen Unterschieden Rechnung zu tragen ist;
- Schutz von Umwelt, Artenvielfalt und natürlichen Ressourcen;
- Einhaltung hoher Tierschutzstandards unter Beachtung der tierartspezifischen Bedürfnisse.

Zur Kennzeichnung von Bioprodukten sind mehrere Änderungen vorgesehen. Lebensmittel mit GVO-Rückständen, die über der für die Lebensmittelkennzeichnung zulässigen 0,9-Prozent-Marke liegen, dürfen nicht als Bio ausgelobt werden. Dieser hohe Wert wird als kritisch gesehen. Weiter bleibt bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln die 95-Prozent-Biozutaten-Gruppe bestehen, die 70–95-Prozent-Gruppe wird abgeschafft.

Neu müssen alle Produkte mit dem Begriff «EU-biologisch» oder «EU-ökologisch» gekennzeichnet werden, sofern nicht das EU-Logo verwendet wird. Diese Kennzeichnung ist für Drittstaaten freiwillig. Andere Logos dürfen nicht mit Aussagen werben, dass sie «strenger», «ökologischer» oder «höher» als der EU-Standard seien. Hinweise auf besondere Aspekte des Produktionsverfahrens sind zulässig, sofern es sich um wahrheitsgemässe Tatsachenfeststellungen handelt.

Dies wurde vor allem von privaten Labelgebern scharf kritisiert. Neu eingeführt werden soll das Prinzip der «Flexibilität» für regionale Unterschiede: Ausnahmen von der Verordnung (z.B. für Pflanzenschutzmittel, Saatgut, Futtermittel oder Vitamine) müssen den Prinzipien und Zielen der biologischen Landwirtschaft entsprechen. Sie sind in einem speziellen Verfahren durch die Europäische Kommission zu beschliessen, das jedoch völlig unklar ist.

Änderungen gibt es auch im Kontrollsystem: Es wird der EU-Verordnung 882/2004 über die amtlichen Lebensmit-

tel- und Futtermittelkontrollen unterworfen, die in der EU seit Neujahr 2006 in Kraft ist. Auch die Importe in die EU sind vom neuen Entwurf betroffen: Die Kontroll- und Produktionsregelungen in Drittländern, die auf der Drittlandliste aufgeführt sind, müssen entweder gleichwertig mit der EU-Verordnung sein oder den Leitlinien des Codex Alimentarius entsprechen. Anstelle der bisherigen Einzelüberprüfung von Importanträgen wird ein Zulassungsverfahren für Kontrollstellen in Drittländern eingeführt.

Weiter sollen in der tierischen Erzeugung keine strengeren nationalen Vorschriften mehr erlaubt sein. Im Gegenzug soll das Anforderungsniveau generell angehoben werden.

Stärken des Entwurfs

- Ziele und Grundprinzipien werden ausdrücklich genannt.
- Stärkere regionale Flexibilität wird möglich.
- Stärkere Risikoorientierung in der Kontrolle (statt unflexibler jährlicher Kontrolle).
- Klares Zulassungs- und damit Überwachungsverfahren für Zertifizierungsstellen in Nicht-EU-Ländern.
- Ein einheitlicher Kontrollvermerk erleichtert die Erkennbarkeit von Bioprodukten.

Schwächen des Entwurfs

- Die Mitgestaltungsmöglichkeiten und Mitspracherechte für private Akteure werden im Entwurf nicht erwähnt.
- GVO: Die ausschliessliche Ausrichtung auf den hohen Schwellenwert von 0,9 Prozent schwächt die Bemühungen, durch prozessorientierte Massnahmen eine möglichst tiefe Kontamination sicher zu stellen.
- Eine scharfe Abgrenzung zwischen ökologischem Landbau und ähnlichen Auslobungen wird schwieriger, da nur noch die Verwendung der Begriffe «biologisch» oder «ökologisch» und «organic» (englisch) sowie deren Ableitungen geschützt sind.



Verbände und EU-Verwaltung ringen um die neue Öko-Verordnung der EU, die 2009 in Kraft treten soll.

Chancen des Entwurfs

- Die Einführung von Grundprinzipien des Biolandbaus in die EU-Grundverordnung gibt eine Leitlinie für die Erarbeitung von Entscheidungskriterien in den einzelnen Bereichen.
- Eine stärkere Überwachung der Kontrollstellen ermöglicht einen größeren Freiraum für regionale Abweichungen und kosteneffizientere Kontrollkonzepte.
- Eine stärker risikoorientierte Kontrolle erhöht die Effizienz und kann damit Missbräuchen besser vorbeugen und die Kosten bei risikoarmen Betrieben vermindern.
- Ökoprodukte sind für Konsumierende einfacher zu erkennen, wenn sie einheitlich gekennzeichnet werden (zumindest in Ländern, in denen es keine starken nationalen Zeichen gibt).
- Eine Harmonisierung der Labelanforderungen führt zu kostengünstigeren Kontrollverfahren.

Risiken des Entwurfs

- Stärkere Fremdbestimmung durch staatliche Stellen im Kontrollwesen. Das läuft dem Trend zur Liberalisierung und Delegation von Eigenverantwortung an die Akteure entgegen.
- Die Nutzung von privaten Logos wird eingeschränkt, und damit besteht die Gefahr, dass dem privaten Sektor die Hände gebunden werden.
- Die EU-Kommission erhält viel grössere Entscheidungsbefugnis; die Ein-

flussmöglichkeiten der betroffenen Parteien und eine demokratische Kontrolle werden schwieriger.

- Der sehr enge Zeitplan erschwert eine genügende Mitbestimmung der Akteure bei der Entwicklung der Verordnung.
- Die Übertragung der Sanktionsgewalt für schwerwiegende Verstöße an staatliche Stellen widerspricht dem anvisierten Grundsatz der Vereinfachung der Regelungen.
- Das Verbot der Auslobung von weitergehenden Richtlinien widerspricht dem Prinzip der Marktdifferenzierung. Es kann zu einer Nivellierung auf tieferem Niveau führen.
- Die neu formulierten Grundsätze für die Bienenhaltung machen eine Biohönigproduktion in kleinstrukturierten Landwirtschaftsbetrieben praktisch unmöglich.

Es gibt eine Reihe von Punkten, in denen dringender Klärungsbedarf besteht:

- Unklar ist, ob weiterhin vom Gesetzgeber gegen bioähnliche Auslobungen vorgegangen werden kann. Dies muss unbedingt beibehalten werden.
- Solange die Entscheidungskriterien für die Umsetzung und für regionale Abweichungen nicht klar sind, besteht eine grosse Unsicherheit bei den Akteuren.
- Offen ist auch, wie die Grundsätze für die Tierhaltung bezüglich der Anbindehaltung auszulegen sind.

Wie geht's weiter?

Es ist geplant, dass die neue Verordnung in den nächsten sechs bis zwölf Monaten verabschiedet wird und Anfang 2009 in Kraft tritt. Die überarbeiteten Importregelungen sollen bereits ab 1. Januar 2007 gültig sein, da die jetzige Regelung auf Ende 2006 befristet ist. Der Entwurf wurde zur Begutachtung an die EU-Mitgliedstaaten geschickt. Das EU Parlament hat eine Mitsprache. Am 27. Januar 2006 konnten die Mitgliedsländer erstmals dazu Stellung nehmen. Die in diesem Artikel erwähnten kritischen Punkte sind bestätigt worden. In den nächsten Monaten wird die intensive Diskussion weitergehen, ob der ganze Entwurf zurückgewiesen soll oder ob eine gründliche Neuüberarbeitung den grossen Bedenken Rechnung tragen kann.

Eine abschliessende Beurteilung des vorliegenden Entwurfes ist zum jetzigen Zeitpunkt schwierig, da die vollständige Neuformulierung einen weitreichenden Interpretationsspielraum eröffnet. Dies ist auch die Sicht von Patrik Aebi vom Bundesamt für Landwirtschaft. So sind zum Beispiel die Folgen der Einbeziehung des Öko-Kontrollsystems in die neue Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über die amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen heute noch kaum absehbar. Zudem sind es gerade die Details, wie etwa der Umstellungszeitraum oder Positivlisten für Betriebsmittel, die für die Beteiligten von grösster Bedeutung sind.

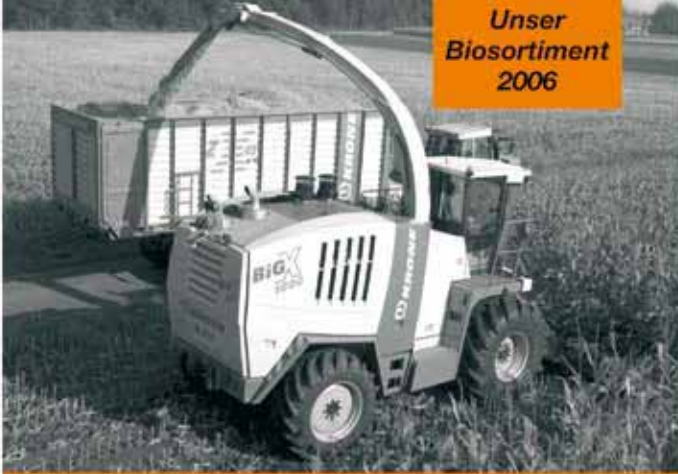
Otto Schmid und Beate Huber, FiBL



Volles Programm!



Unser
Biosortiment
2006



TASSILO

Zweinutzungssorte sehr früh

Für Grenzlagen und späte Saaten.

FJORD

Zweinutzungssorte mittelfrüh

Robust mit guter Druscheignung.

AMADEO

Zweinutzungssorte mittelfrüh

Der Überflieger in den offiziellen Versuchen.

NATHAN

SM mittelfrüh

Unsere Neuheit, die überzeugt.

GAVOTT

Zweinutzungssorte mittelspät

Die meistangebaute mittelspäte Sorte.

ROMARIO

Zweinutzungssorte mittelspät

Das Leistungspaket.

SEMENA AG

Birsigstraße 4 · 4054 Basel

Tel.: 061/281 24 10 · Fax: 061/281 24 51

www.kws.com

KWS

Wir machen den Anfang.

Kommen Sie auf den Geschmack des Frühlings.



Die Birke ist einer der ersten Bäume, die im Frühling blühen. Ihre jungen Blätter sind reich an Flavonoiden, welche die Ausscheidung fördern und dem Organismus neuen Schwung verleihen. Für die Weleda Birkenpräparate werden die zartgrünen Blätter in biozertifizierter Wildsammlung gepflückt.

Die dabei gewonnenen Säfte sind ein ausgezeichnetes Mittel, um den Körper vom Ballast des Winters zu befreien.

Geniessen Sie den Geschmack des Frühlings.

WELEDA
Im Einklang mit Mensch und Natur.



NIEDERHÄUSER
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG



WEGWEISEND MIT EM-BOKASHI UND EM1 AUS CH-PRODUKTION

Gerne beraten wir Sie.

Auskunft über effektive Mikroorganismen und Bokashi unter:
www.emtech.ch

Produkte unter:
www.em-produkte.ch

Niederhäuser AG
Station West 1
CH-6023 Rothenburg

www.niederhaeuser.com
info@niederhaeuser.com

Tel +41 (0)41 289 30 20
Fax +41 (0)41 289 30 21

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen, können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.





Die deutschen Grünen, hier repräsentiert durch Renate Künast, möchten mit Hilfe des Schweizer Bauernpräsidenten Hansjörg Walter den deutschen Bauernverband davon überzeugen, dass Gentechfrei die bessere Option für Deutschlands Landwirtschaft wäre. Bild vom Presseempfang an der Grünen Woche in Berlin.

«Koexistenz ist eine Illusion!»

Die Schweizer Delegation mit Nationalrätin Maya Graf und Gentechaktivistin Florianne Köchlin war der heimliche Star an der europäischen Konferenz für GVO-freie Regionen in Berlin. Das gentechkritische Europa schaut neidisch auf die Schweiz, welche das GVO-Problem mit dem Moratorium an der Wurzel gepackt hat. Denn eines war an dieser Konferenz allen klar: Koexistenz ist eine Illusion.

Mit 250 Teilnehmenden aus 35 Ländern zeigte die Konferenz für GVO-freie Regionen, Biodiversität und ländliche Entwicklung Mitte Januar in Berlin, dass die Schweizer Landwirtschaft in ihrem Kampf gegen Gentechnik nicht alleine steht. Und das ist auch nötig, denn Moratorium hin oder her, allein kann die Schweizer Landwirtschaft den Kampf gegen die Gentechlobby kaum bestehen.

Mut gemacht hat die neueste Bilanz der gentechfreien Regionen: Von Island bis Zypern, von Irland bis Armenien schiessen gentechfreie Regionen wie Pilze aus dem Boden. Über 170 Regionen, 3500 Gemeinden und mehrere 10 000 Landwirte aus allen Teilen Europas haben sich bisher schon zu gentechfreien Zonen erklärt.

Klartext geredet hat zum Beispiel Josef Stockinger, Agrarminister des Landes Oberösterreich. Die Europäische Union habe den Regionen untersagt, sich zu gentechfreien Zonen zu erklären. Für Stockinger Anlass genug, generell die Frage der Autonomie von Regionen in-

nerhalb der EU abzuklären. Das Land werde seine diesbezügliche Klage vor den europäischen Gerichtshof weiterziehen. Zudem wolle die österreichische Bundesregierung während ihrer EU-Präsidentschaft erreichen, dass die Frage der Koexistenz in der EU neu aufgerollt werde.

Ein Repräsentant des griechischen Bauernverbandes berichtete von einer Klage gegen Pioneer und Syngenta, welche verseuchtes Saatgut nach Griechenland geliefert hatten. Sie fordern 30 000 Euro Schadenersatz pro Hektare für Biolandwirte, welche ihre Ernte vernichten mussten. Landwirte aus Polen und Frankreich berichteten, dass ihre «direkten Aktionen» gegen GVO-Felder als legitime Akte der Selbstverteidigung anerkannt wurden.

Einiges Schmunzeln löste der Bericht aus Bulgarien aus, welches soeben in einem neuen Gesetz festgeschrieben hat, dass um alle Naturschutzgebiete und biologisch bewirtschafteten Bauernhöfe ein Gürtel von 30 km GVO-frei bleiben muss. Würde dieses Vorgehen in die Schweiz übertragen, wären wohl die Probleme in unserem Land ein für alle Mal gelöst.

Die vielen wissenschaftlichen Beiträge haben gezeigt, dass Koexistenz in der oft kleinräumigen Landwirtschaft Euro-

pas eine Illusion ist. Aber auch wenn sich gentechfreie Zonen nach Schweizer Vorbild durchsetzen könnten, blieben noch Fragen offen. Wie hält man Importprodukte GVO-frei, beziehungsweise welche Grenzwerte in Saatgut, Futter- und Lebensmitteln darf oder muss man akzeptieren? Was geschieht bei einer «unbeabsichtigten» Verschmutzung mit GVO? Wer übernimmt dafür die Haftung?

Das sind Fragen, die zeigen, dass die weitgehend von Importen abhängige Schweiz die GVO-Freiheit wohl kaum im Alleingang schaffen wird. Die Aufbruchstimmung der GVO-freien Regionen machte aber den Schweizer Teilnehmern Mut. Umgekehrt schöpfen andere Regionen aus dem Schweizer Beispiel, wo erstmals die Bevölkerung eines ganzen Staates mehrheitlich gegen Agrogentechnik gestimmt hat, neue Hoffnung. Viele Teilnehmende bezeichneten das Jahr 2006 als Jahr der Entscheidung im Kampf gegen GVO in der Nahrung. Uns bleiben noch genau fünf Jahre Zeit, der Agrogentechnik-Industrie zu beweisen, dass sie mit ihrem Kurs auf dem Holzweg ist. Diese Zeit sollten wir nützen zur Risikoforschung und zum Aufzeigen von Alternativen. Der Kampf geht weiter!

Andreas Thommen,
Biosaattutstelle am FiBL



i

Detaillierte Informationen zur Konferenz finden Sie unter:
www.gmo-free-regions.org

Die Zeit ist reif für Bio Schwand

Neuer Impuls in alten Gebäuden: Die Berner Kantonsregierung gibt dem Biolandbau grünes Licht, das Areal der ehemaligen Landwirtschaftsschule Schwand in Münsingen zwischen Bern und Thun neu zu beleben. Ab Anfang des nächsten Jahres soll an bester Lage ein Ort entstehen, wo sich Stadt und Biolandbau begegnen. Die Zeit ist reif.

26 Gebäude mit über 10000 Quadratmeter Geschossfläche stehen weitgehend leer, seit die landwirtschaftliche Schule Schwand in Münsingen bei Bern letzten Sommer endgültig ihre Tore geschlossen hat. Hinzu kommt ein Landwirtschaftsbetrieb mit 55 Hektaren Land und 50 Milchkühen, der zurzeit verpachtet ist. Dieses ganze stolze Areal, in der landwirtschaftlichen Bevölkerung weit herum bekannt als «der Schwand», auf dem seit fast hundert Jahren Tausende Bauern und Bäuerinnen des wichtigsten Agrarkantons der Schweiz ausgebildet wurden, will der Berner Regierungsrat mit Beschluss vom 22. Dezember 2005 der Biobewegung übergeben.

Vorbereitungen auf Hochtouren

Der Verein Bio Schwand arbeitet seither auf Hochtouren an der Umsetzung seines Projekts, mit dem er Regierung und Behörden überzeugen konnte. Gegründet wurde der Verein von Projektleiter Heinz Iseli, Biobauer in Einigen am Thunersee, Biobäuerin und Grossrätin Kathy Hänni aus Kirchlindach bei Bern, bi-netz.ch-Geschäftsführer und Horai-Gründer Matthias Wiesmann aus Bern sowie Alfred Schädeli, Redaktor dieses Heftes und Verfasser des Artikels, den Sie soeben lesen, und dessen Befangenheit Sie entschuldigen mögen.

Ab Anfang 2007 soll auf dem Schwand eine vielseitige, attraktive Anlage entstehen, auf der biologische Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung und Konsum von biologischen Pro-

dukten angesiedelt werden. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette, buchstäblich vom Feld bis auf den Teller, sollen sich eigenständige Unternehmen ansiedeln. Sie wirtschaften einerseits auf eigene Rechnung, machen andererseits aber auch bei Bio Schwand mit. In diesem Rahmen werden sie ihre Tore interessierten Besucherinnen und Besuchern sowie für Schulklassen öffnen und sich an einem gemeinsamen Auftritt in der Öffentlichkeit beteiligen. Damit wird die Lebensmittelproduktion, die zusehends aus dem Blickfeld der städtischen Bevölkerung verschwindet, künftig am Bio Schwand eins zu eins erlebbar. Stadt und Land können sich

am Bio Schwand näher kommen. Dafür ist der Standort in Münsingen, das über 10000 Einwohner zählt und zwischen den Zentren Bern und Thun liegt, bestens geeignet.

Vatterland am Bio Schwand

Einen ersten Projektpartner, der die Idee Bio Schwand mit Inhalt füllen wird, hat der junge Verein bereits gewonnen: Thomas und Claire-Lise Vatter, Betreiber des logischen Supermarkts am Berner Bärenplatz, wollen mit ihrem «Vatterland» eine Niederlassung in Münsingen aufbauen. «Am Schwand wird eine Idee mit grosser Ausstrahlung realisiert», begründet Thomas Vatter. «Vatter passt da ideal hinein.» Der Bioladen am Bio Schwand wird sich jedoch vom Biosupermarkt in Bern deutlich unterscheiden. Vatter will am Schwand einen Laden aufbauen, der den Bedürfnissen der Kunden an diesem Standort entspricht. Und diese sind völlig anders als in der Fussgängerzone im Zentrum der Bundesstadt.

Zum Vatterland in Bern gehört auch das Biorestaurant Vatter, dessen Küche zu klein ist, um alle Speisen vor Ort zuzubereiten. Deshalb kochen die Vatter-Köche einen Teil des Angebots für die 160 Plätze zählende Gaststätte in einer externen Produktionsküche ausserhalb der In-

nenstadt. Dort werden auch die Gerichte für das Catering und den Party-Service der Vatter Gastro AG vorbereitet. Diese Produktionsküche will Thomas Vatter auf den Schwand zügeln. Im dazugehörigen Speisesaal, der seit der Schliessung der Landwirtschaftsschule leer steht, will er zunächst den Kantinenbetrieb wieder aufnehmen und später ein Restaurant betreiben.

Seilziehen um Bioschule

«Damit das Mögliche entsteht, muss immer wieder das Unmögliche versucht werden.»

Hermann Hesse

Nebst Gastronomie, Handel, Verarbeitung und Anbau von Bioprodukten will Bio Schwand einen Rahmen bieten für Forschung, Beratung und Bildung für den Biolandbau. Besonders

die vorgesehene Bioausbildung in den Schulzimmern des ehemaligen Inforama sticht einigen Berner SVP-Parlamentariern jedoch in die Nase. Mit einer Interpellation verlangen sie von der Regierung, wie der «Bund» Ende Januar berichtete, den Schulbetrieb unwiderruflich zu schliessen und auch die Bioausbildung an der kantonalen Landwirtschaftsschule Rütli in Zollikofen zu konzentrieren, welche integrierte Biokurse führt.

«Die Schulen, denen wir Münsingen schmackhaft machen wollen, haben ein anderes Profil als die Kurse, welche die Rütli anbietet», erklärt Heinz Iseli, «denn es handelt sich um gesamtschweizerische Lehrgänge in der Aus- und Weiterbildung.» Gemäss Iseli sollten die Schulen nebeneinander Platz haben und idealerweise sogar zusammenarbeiten. Interesse am Standort Schwand haben die Fachausbildung für biologisch-dynamische Landwirtschaft und die Bioschule der Bio Suisse, welche im Begriff ist, der Pilotphase zu entwachsen.

Etappenweiser Aufbau

Vorgesehen ist der Erwerb der Anlage durch ein Konsortium von Investoren, bestehend vor allem aus Pensionskassen, welches den Initianten seine finanzielle Beteiligung zugesichert hat. Dieses Kon-



Schwand aus der Luft: Die Anlage steht zurzeit weitgehend leer und soll neu belebt werden.



Bild: Charles Martin

Die Bio Schwand-Initianten: Projektleiter Heinz Iseli, Geschäftsführer Matthias Wiesmann, Kathy Hänni, Alfred Schädeli.

sortium wird den Schwand als Ganzes an eine Trägerschaft vermieten, die sich als Aktiengesellschaft organisieren wird. Die Trägerschaft vermietet einzelne Gebäude, Räume oder Flächen an selbstständige Unternehmen weiter, mit dem Ziel, einen möglichst vielseitigen Mix von Nutzern zu erreichen, die durch ihr Engagement für die biologische Lebensmittelerzeugung in einer inneren Beziehung stehen.

Weil das Raumangebot auf dem Schwand sehr umfangreich ist und kaum auf einen Schlag durch Nutzer aus dem Umkreis des Biomarktes gefüllt werden kann, ist vorgesehen, Teile der Anlage auch an Nutzer zu vermieten, die nicht im Umfeld der Biobewegung tätig sind. So werden während einer Übergangsfrist einige Ämter der Berner Kantonsverwaltung an den Schwand verlegt.

Ein Förderverein sorgt für die Verankerung von Bio Schwand in der Region und in der Schweizer Biobewegung und hilft mit, die Idee Bio Schwand weiterzuentwickeln. Der Förderverein wird als gemeinnützige Organisation Fördergelder akquirieren und dabei mithelfen, dass der

Bio Schwand zu einem Anziehungspunkt für die Bevölkerung wird. Ein Sortengarten mit alten Gemüsen, ein Schauhof mit alten Nutztierassen oder der Aufbau eines pädagogischen Konzeptes, um Kindern die Lebensmittelproduktion näher zu bringen, könnten Tätigkeitsfelder des Fördervereins sein. Auf der Website von Bio Schwand können sich Interessierte als Vereinsmitglied anmelden.

Schritt um Schritt um Schritt

Dem Weihnachtsgeschenk der Berner Regierung folgt nun eine Menge Aufbauarbeit, Verhandlungen mit möglichen Partnern und mit der kantonalen Liegenschaftsverwaltung ebenso wie Öffentlichkeitsarbeit und Mitgliederwerbung. Das Projektteam sucht nach gangbaren Wegen zur Umsetzung seiner Vorstellungen, einzig gestützt auf den Regierungsratsbeschluss, denn es liegen noch keine verbindlichen Verträge vor.

Doch ganz neu ist diese Situation auch wieder nicht. Seit Jahren arbeiten die Initianten mit beharrlichem Optimismus an der Umsetzung ihrer Idee. Als im Frühjahr 2003 bekannt wurde, dass die Schule Schwand geschlossen werden soll, schlugen sie der Kantonsregierung vor, das FiBL für den Standort Münsingen zu begeistern. Nachdem das FiBL beschlossenen hatte, in Frick zu bleiben, schrieb die Liegenschaftsverwaltung das ganze

Schwand-Areal inklusive Landwirtschaftsbetrieb im Dezember 2003 zum Verkauf aus.

Das Bio Schwand-Team reichte unverfroren eine Kaufofferte ein; damals noch ohne genau zu wissen, woher das Geld bei einem allfälligen Zuschlag kommen sollte. Dennoch arbeiteten die Initianten ein detailliertes Projekt aus, mit der gleichen Grundidee, die sie jetzt umsetzen wollen. Die Verwaltung entschied sich dann jedoch für die Ansiedlung einer privaten internationalen Universität für Manager, die nach gut einem Jahr Planung an der Umzonung wie auch an der Finanzierung scheiterte. Ein zweites Projekt Bio Schwand wurde letzten Herbst aus der Taufe gehoben und eingereicht. Nun war die Zeit reif: Es setzte sich gegen andere Schulprojekte und ein Trainingszentrum der Young Boys durch.

Bio Schwand ist noch nicht am Ziel, aber dem Ziel einige Schritte näher. Hartnäckigkeit und Entschlossenheit scheinen sich gelohnt zu haben. Diese Kiste sei zu gross, das Projekt unrealistisch, hiess es immer wieder. Doch in diesem Punkt stimmen wir mit Hermann Hesse überein: «Damit das Mögliche entsteht, muss immer wieder das Unmögliche versucht werden.»

Alfred Schädeli

Mehr Infos: www.bioschwand.ch

Ihre Meinung ist gefragt

Was halten Sie vom Bio Schwand?
Schreiben Sie uns!
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse,
5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Biopferde leben meist in Gruppen

Auf Biobetrieben leben mehr Pferde in Gruppenhaltung als im schweizerischen Durchschnitt; im Winter gut die Hälfte, im Sommer über 60 Prozent. Doch auch im Biolandbau kann die Pferdehaltung noch verbessert werden. Zu diesen Schlüssen kommt eine Studie der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft.

Der Gruppenlaufstall mit ständig zugänglichem Auslauf und die Weidehaltung sind die häufigsten Haltungssysteme für Pferde auf Biohöfen in der Schweiz. Zu diesem Schluss kommt eine Umfrage der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft SHL in Zollikofen. Die Gruppenhaltung mit permanent zugänglichem Auslauf erfüllt die Ansprüche der Pferde nach Sozialkontakt und uneingeschränkter Bewegungsfreiheit am besten und ist aus diesem Grund den anderen Haltungssystemen vorzuziehen. Die Gruppenhaltung ist zwar anspruchsvoller als die Einzelhaltung. Viele Bedenken der Pferdebesitzer wie Verletzungen oder Futterneid scheinen bei gutem Fütterungs- und Integrationsmanagement unbegründet zu sein. Das zeigten Betriebsbesuche im Rahmen der Umfrage auf. Eine artgerechte Pferdehaltung ist auch in Anbetracht der sehr tiefen Nutzungsdauer von vier Stunden pro Woche sehr wichtig für das Wohlbefinden der Pferde.

Bio etwas besser

Die Haltung der Pferde in der vorliegenden Untersuchung auf Biobetrieben war etwas besser als in den vorangehenden in der Schweiz durchgeführten Studien zur allgemeinen Pferdehaltung.

Verbesserungen sind aber auch in der biologischen Landwirtschaft nach wie vor in einigen Bereichen möglich und auch anzustreben. Mit dem Verbot der Anbindehaltung geht der Biolandbau einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung.

Die Umfrage führte die SHL im Rahmen eines Projektes zur Verbesserung der Haltungssituation von Pferden im biologischen Landbau durch, initiiert durch Bio Grischun, unter der Leitung des FiBL und in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz, dem Nationalgestüt Avenches und Bioproduzenten. Ziel dieser Arbeit war es, die Pferdehaltung im biologischen Landbau in der Schweiz zu evaluieren und auf Betrieben mit Gruppenhaltungssystemen das Fütterungs- und Integrationsmanagement auf Praxisbetrieben zu untersuchen.

Im Jahr 2005 wurde auf 704 zufällig ausgewählten Biobetrieben in der ganzen Schweiz eine schriftliche Umfrage durchgeführt. Im Anschluss erfolgte auf sechs Betrieben mit Pferdegruppenhaltungssystemen ein Betriebsbesuch.

Vor allem Freizeitnutzung

Der Rücklauf der Fragebogen betrug 33 Prozent. Es wurden 232 Betriebe mit 1363 Pferden, Ponys, Eseln, Maultieren

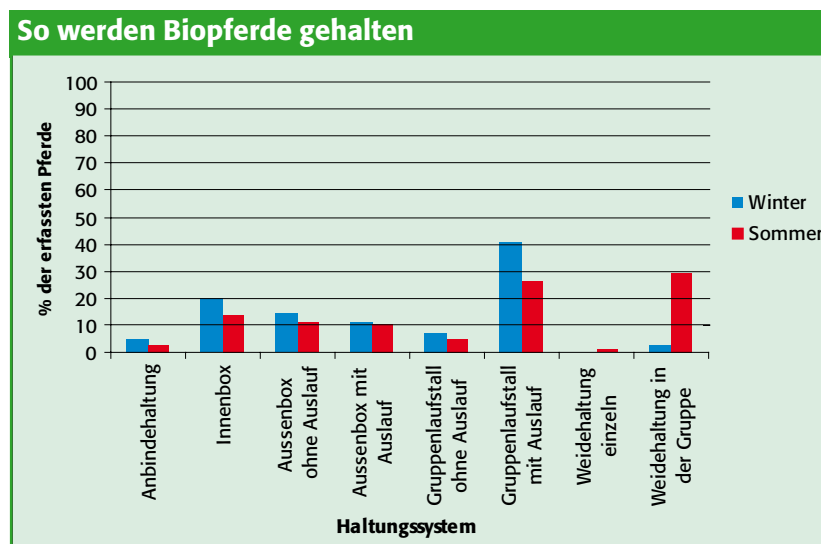
und Mauleseln erfasst. Dies ergab einen durchschnittlichen Bestand von 5,9 Tieren pro Betrieb. 84 Prozent aller erfassten Tiere waren Pferde. Die Rassen Freiburger (32 Prozent) und Warmblutpferde (15 Prozent) kamen mit Abstand am häufigsten vor. 62 Prozent der untersuchten Pferde wurden für das Reiten und Fahren in der Freizeit genutzt, wobei Mehrfachnennungen möglich waren. Dies zeigt, dass die Pferde auf den untersuchten biologischen Betrieben vorwiegend als Freizeittiere genutzt werden.

Es lassen sich grundsätzlich zwei Haltungssysteme bei den Pferden unterscheiden: die Einzel- und die Gruppenhaltung. Unter Einzelhaltungssysteme fallen die Anbindehaltung und die Haltung in Innen- oder Aussenboxen mit oder ohne Auslauf. Bei den Gruppenhaltungssystemen handelt es sich um Gruppenlaufställe mit oder ohne Auslauf und um die Weidehaltung. In diesen Haltungssystemen haben die Tiere uneingeschränkten Sozialkontakt zu Artgenossen.

Laut der Umfrage wurden im Winter 49 Prozent der untersuchten Pferde in einem Einzelhaltungssystem und 51 Prozent in Gruppenhaltungssystemen gehalten. Im Sommer verschob sich die Haltung zu Gunsten des Gruppenhaltungssystems (61 Prozent). Dabei dominierten die Weidehaltung (30 Prozent) und die Haltung in Gruppenlaufställen mit Auslauf (26 Prozent).

Die Nutzungsdauer der untersuchten Pferde betrug im Schnitt vier Stunden pro Woche. Die Pferde in den Einzelhaltungssystemen wurden deutlich häufiger genutzt als die Tiere in den Gruppenhaltungssystemen.

Die Nachfrage nach pferdefreundlichen Aufstallungssystemen dürfte in Zukunft stark steigen, weil die Pferdebesitzer immer mehr auf die Ansprüche der Pferde sensibilisiert werden und weil die Pferdezahl in der Schweiz stetig zunimmt. Dies könnte in Zukunft durchaus eine Chance für biologische Landwirtschaftsbetriebe mit einer artgerechten Pferdehaltung sein.



Haltungssysteme, in denen die 1363 erfassten Pferde auf Biobetrieben leben.

Bettina Hengartner

Biozucht soll dem Standort gerecht werden

Wer Biozucht betreibt, züchtet auch standortgerecht. In der Theorie ist dieses Ziel den meisten klar, doch in der Praxis züchten viele Biomilchviehhalter nach wie vor auf milchbetonte Tiere, auch wenn sie gar nicht zum Hof passen. Nach den Gründen suchte ein Seminar für biologische Braunviehzucht am Plantahof.

Die Standardbiokuh gibt es nicht, denn Biozucht ist standortgerechte Zucht. Mit diesem Motto zeigte das Biobraunvieh-Seminar vom 1. und 2. Dezember am Plantahof in Landquart GR auf, dass nicht alle Züchterinnen und Züchter dasselbe Zuchtziel verfolgen können, da die Futtergrundlage auf jedem Betrieb eine andere ist. Organisiert wurde die Veranstaltung von Plantahof, Bio Grischun und FiBL.

Biozucht braucht Mut

«Es ist besser, wenn wir weniger Milch zu einem besseren Preis produzieren können als immer mehr Milch zu einem schlechteren Preis», betonten Andreas Melchior und Martin Bienert in ihrem Bericht von der Erfolgsgeschichte der Käseerei Andeer, die letzten Herbst den AgroPreis für innovative Projekte in der Landwirtschaft gewann. Es brauchte Mut, diese kleine Käseerei wieder in Betrieb zu nehmen und zum Florieren zu bringen.

Biozucht bald im Internet

Um die standortgerechte Zucht zu fördern, legt das FiBL im März eine Checkliste zur Einschätzung der Betriebe und der Kühe vor. Die passenden Kuypten zu züchten ist nur möglich, wenn man das Stierenangebot in seiner ganzen Breite nutzt: Dieses geht über die Stiere hinaus, die im KB-Katalog abgebildet sind. Auf den Internetseiten der Genetikanbieter sind auch Stiere zu finden, die in den aktuellen Katalogen nicht oder nicht mehr aufgeführt sind. Zudem gibt es zahlreiche gute Natursprungstiere. Um solche Stiere einfacher zugänglich zu machen, plant das FiBL, zusammen mit Praktikern Stiere auszuwählen, die sich besonders für Biobetriebe und spezielle Standorte eignen. Sie sollen auf einer Internetseite vorgestellt werden. Diese Website soll auch helfen, Kontakte zu Betrieben mit ähnlichen Bedingungen zu knüpfen, um Zuchtvieh auszutauschen. ez

Ähnlich ist es mit der Biotierzucht: mutige Pioniere sind gefragt, Landwirte, die eine Zucht aufbauen, die an ihre Betriebsverhältnisse angepasst ist. Um sowohl den Tieren wie auch der Betriebsökonomie gerecht zu werden und robustes Vieh aus Biozucht für den Verkauf anbieten zu können.

Nach diesem Seminar sollte sich jede Teilnehmerin fragen: Sind die Zuchtziele, die ich mir gesteckt habe, realistisch? Und habe ich sie auch umgesetzt? Bewege ich mich nicht zu sehr auf einem Weg, der uns jahrelang eingetrichtert wurde? In der Biozucht sollte vor allem die Gewichtung der Merkmale eine andere sein als in der konventionellen Zucht. Dabei stehen Gesundheit, Fruchtbarkeit und Langlebigkeit vor der Milchleistung. Um diese funktionalen Merkmale stärker zu beachten, kann es sinnvoll sein, Stiere mit geringeren Milchzuchtwerten einzusetzen. Leute, die mutig solche Zuchtziele verfolgen, wirken in der Regel zufriedener mit ihrer Herde. Haben sie ihren Weg gefunden?

Wissen oft nicht umgesetzt

Biobauern und Biobäuerinnen wissen, dass die Gewichtung der Merkmale im Biolandbau eine andere sein sollte. Dies ist in einer Umfrage des FiBL klar herausgekommen. Allerdings wird dieses Wissen nicht immer in die Tat umgesetzt. Die Analyse des Stiereneinsatzes zeigt, dass auf Biobetrieben kaum andere Stiere zum Zug kommen als in der herkömmlichen Landwirtschaft. Auch in den Diskussionen am Seminar kam zum Ausdruck, dass oft die Milchleistung als wichtigstes Merkmal gehandelt wird.

Aber eigentlich ist die Milchleistung heute nicht mehr die zentrale Herausforderung, da die meisten Betriebe damit bereits zufrieden sind. Unzufriedenheit herrscht vielmehr im Bereich der Tiergesundheit und Robustheit: «Ich will

Bild: Beat Bapst



Christian Schneller aus Felsberg GR präsentiert die Biozucht, die zu ihm und zu seinem Hof passt.

auch in 10 Jahren noch Kühe haben, die z'Alp gehen können», sagte zum Beispiel Christian Mani an der Podiumsdiskussion.

Unterschiedliche Standorte

Wie unterschiedlich die Standorte sein können, wurde auf den beiden Betriebsbesuchen im Rahmen des Seminars deutlich. Christian Schneller, Biobauer in Felsberg GR, der viel Zeit bei seinen Kühen verbringt, sich intensiv mit seinen Zuchtzielen auseinandersetzt und auch über sehr gute Futterbaubedingungen verfügt, bringt es auf einen Stalldurchschnitt von 8200 Kilo Milch. Diese Milchleistung genügt ihm vollauf, und er gewichtet nun andere Merkmale stärker. Der Betrieb von Andreas Walser in Grüşch im Prättigau liegt in der Bergzone III. Er erreicht einen Stalldurchschnitt von 6800 Kilo Milch. Allerdings ist er sich bewusst, dass die Kühe für seinen Betriebsstandort eher eine zu hohe Produktionsleistung erbringen. Verbesserungen der Fruchtbarkeit und der Klauengesundheit wären für ihn wünschenswert.

Esther Zeltner,

Spezialistin Tierhaltung und Tierzucht am FiBL



Bestelltalon

Ich möchte die «BEITRÄGE» abonnieren
(10 Ausgaben Fr. 52.–, Ausland Fr. 57.– im Jahr)

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnet

Name

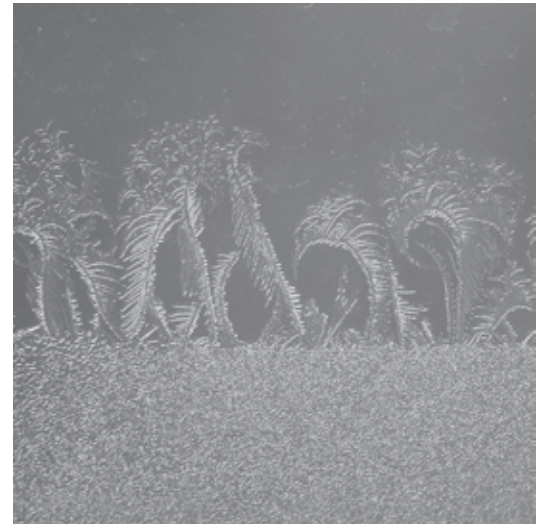
Adresse

Datum/Unterschrift

Einsenden an: Abodienst «Beiträge»,
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,
Postfach 344, 4144 Arlesheim, Fax 061 706 96 44.

BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.



1°06

IN MÜNSINGEN BEI BERN ENTSTEHT
MIT BIO SCHWAND EIN ORT DER
BEGEGNUNG VON STADT UND LAND

bioaktuell

Das Magazin der Biobewegung
(Bäuerinnen, Verarbeiter,
Handel). Erscheint monatlich
mit zwei Doppelnummern
(Juli und Dezember).



Herausgeber:
FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

Für Agrarfachleute, Berater,
Biobäuerinnen, Gärtner,
Konsumentinnen ...
Erscheint viermal jährlich.
Informiert umfassend über
Forschung, Praxis und Markt
des Biolandbaus. Mit aktuellen
FiBL-Seiten.

abo



Herausgeber: Stiftung Ökologie
und Landbau (SÖL).
D-67089 Bad Dürkheim

Bestelltalon

Ich abonniere «bio aktuell».
Zehn Ausgaben kosten mich
Fr. 49.– (Ausland Fr. 56.–).

Ich abonniere «Ökologie & Land-
bau»: vier Ausgaben für Fr. 42.–.

Ich stehe noch in Ausbildung/bin
erwerbslos. Ich lege die Kopie
eines Nachweises bei und abon-
niere «Ökologie & Landbau» zum
ermässigten Tarif: vier Ausgaben
für Fr. 31.–.

«Ökologie & Landbau» für
Firmen/Organisationen Fr. 61.–

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Stefan Odermatt verlässt Bio Suisse

Geschäftsführer Stefan Odermatt hat die Bio Suisse Mitte Dezember verlassen, nachdem zwischen ihm und dem Vorstand unterschiedliche operative und strategische Auffassungen zutage getreten sind. Der Vorstand hat einen Ausschuss eingesetzt, um die Stelle neu zu besetzen.

Mitte Dezember hat der Geschäftsführer Stefan Odermatt die Bio Suisse verlassen. Er hat sich entschieden, das Arbeitsverhältnis mit der Bio Suisse aufgrund unterschiedlicher Auffassungen über die operative und strategische Geschäftsführung des Verbandes zu kündigen. Nicht tangiert vom Weggang war und ist die zukünftige strategische Ausrichtung des Verbandes Bio Suisse. Das Leitbild und die Geschäftspolitik des Bio Suisse Vorstandes bleiben bestehen und wurden von der Geschäftsführung nicht in Frage gestellt.

Wertvolle Dienste

In seiner zweijährigen Tätigkeit als Geschäftsführer hat Stefan Odermatt für den Verband wertvolle Dienste geleistet – und dies in einer für den Biolandbau anspruchsvollen Zeit. Agrarpolitik 2011, Organisation des Milchmarkts, Öffnung der Zertifizierung und Einführung von Sozialstandards: Das sind nur einige Dossiers, die Stefan Odermatt betreut und begleitet hat.

Bäuerinnen und Bauern sollen, wenn es nach der Politik geht, immer effizienter und wettbewerbsfähiger arbeiten. Für Biobäuerinnen und Biobauern war es schon immer eine Selbstverständlichkeit, dass sie Verantwortung am Markt übernehmen, den Kontakt und das Gespräch mit ihren Konsumentinnen hegen und pflegen.

Dass in der AP 2011 der Bundesrat nun aber die Ökologie zugunsten des in-



Nach zwei Jahren als Bio Suisse Geschäftsführer orientiert sich Stefan Odermatt beruflich neu.

ternationalen Wettbewerbes kappen will, schluckt die Bio Suisse nicht kampflos. In einer breit angelegten Vernehmlassung hat Stefan Odermatt verbandsintern die Meinungen gebündelt und den Bundesrat aufgefordert, eine ökologische Landwirtschaft fortzuführen.

Der Biomilchmarkt erlebte eine turbulente Zeit und hat den Bio Suisse Geschäftsführer durchgehend beschäftigt. In seiner Amtszeit wurden der Ausstieg aus der Kontingentierung aufgegleist und die Akzeptanz und Umsetzung des von den Delegierten verabschiedeten «Milchmarktmodells 2A» vorangetrieben. Der Bio Suisse Vorstand dankt Stefan Odermatt für die geleistete Arbeit und wünscht ihm und seiner Familie alles Gute.

So geht es weiter

Der Vorstand hat einen Ausschuss eingesetzt, der die Auswahl eines neuen Geschäftsführers, einer neuen Geschäftsführerin bearbeitet. Die Stelle wurde Mitte Januar in wichtigen Stellenanzeigen und der Publikumspresse in der Deutsch- und Westschweiz ausgeschrieben, mit einer Eingabefrist bis Ende Januar. Das Inserat ist weiterhin auf der Bio Suisse Internetseite abrufbar, unter www.bio-suisse.ch. Gesucht wird eine Führungspersönlichkeit, die das kompetente Geschäftsstellenteam führt, den Vorstand und die Gremien unterstützt, die Organisation zielorientiert weiterentwickelt und die Beziehungen zu den Kunden und zur Öffentlichkeit pflegt. Die Person muss über einen Leistungsausweis in der Führung eines Unternehmens, einer sozialen oder öffentlichen Institution verfügen. Ausgeprägte Kommunikations- und Motivationsfähigkeiten und eine hohe Sozialkompetenz sind für diese Führungsposition unerlässlich. Ebenso Managementgrundlagen und Kenntnisse der Schweizer Landwirtschaft und Lebensmittelbranche. Die Geschäftsstelle wird bis zur Neubesetzung durch die stellvertretende Geschäftsführerin Doris Schwarzenbach geleitet. Sie erteilt gerne weitere Auskünfte (Tel. 061 385 96 22).

Jacqueline Forster und Christian Voegeli,
Bio Suisse

Mister Schweiz 2005 - Renzo Blumenthal, Bio-Bauer aus Vella GR:

 An advertisement for Flurina - BIO. It features a black and white photo of a smiling man, Renzo Blumenthal, in a white shirt. The text reads: "Mister Schweiz 2005 - Renzo Blumenthal, Bio-Bauer aus Vella GR:", "Flurina - BIO", "Ich vertraue auf Flurina ...", "... damit auch meine Kühe gewinnen!", and "Willi Grüniger AG, 8890 Flums Tel. 081 720 19 19".



PROTECTOR Bio Mühlen:

- Ökologisch und vorteilhaft in Ihrer Nähe
- Breite Palette von PROTECTOR Bio-Futter
- Abnahme von Bio-Getreide
- Technische Spitzenberatung dank internationaler Forschung



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Charmillot SA
2824 Vicques
032/435.65.64

Mühle Kleeb AG
3418 Rügsbach
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

Moulin de l'Oie
Michel Aebi
1279 Bogis-Bossey
022/776.24.61

PROTECTOR
1522 LUCENS

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Walther-Imeichen
Ferenmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13



PROTECTOR
1522 LUCENS
TEL 021 906 15 15
www.protector.ch



www.pro-beef.ch

Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln, Fax: 055 412 79 53
Franz J. Steiner: Mobile: 079 824 44 45, Tel: 055 422 16 16
franzj.steiner@freesurf.ch

Ihre lizenzierte Bio Suisse Produzentenorganisation

Kostengünstige Vermittlung von:
Remonten für die Bio Weide Beef Produktion
Bio Weiderinder, Mutterkuh Remonten
Mutterkuh-Rinder & Kühe, Milchkühe
Aufzuchtvieh, Tränker & Schlachtvieh.

Anmeldungen und Bestellungen an das Service Center:
PROSUS Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
Tel: 071 626 23 50, Fax: 071 626 23 69

Beratung für die Ostschweiz und GR:
Jörg Schlegel, Vermund Gams, 079 404 59 82

Westschweiz: PROGANA
Daniel Jaccard : Tél.: 024 441 46 66
Portable : 079 427 42 69, Fax: 024 441 46 66
djaccard@vtxnet.ch
Correspondence allemande: Philipp Hoffmann
Portable: 079 401 08 20
philipp@hoffmannjolimont.ch



Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.
Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com



Jetzt aktuell: **Obstbäume**

Viele schöne Hochstamm-Obstbäume, Kirschenispindeln,
Kaiser Alexander mit Zwischenveredlung 2j.
Conférence Spindeln 3j. u.a.

**Verlangen Sie unsere Gratisbroschüre
und die aktuelle Vorratsliste!**

Limpachmatt 22, 3116 Noflen,
Tel. 031 782 07 07, Fax. 031 782 07 08

Ihr Spezialist für robuste und
resistente Obstbäume und Beerenpflanzen



Cristina Amstutz, Iyengar-Yoga-Lehrerin, 2505 Biel

Cristina Amstutz wohnt am Bielersee in Biel. Sie praktiziert und unterrichtet Iyengar-Yoga, ab dem 1. März im eigenen Yoga-Studio in der Bieler Altstadt (www.yogabel.ch). Christina isst fürs Leben gerne. Mit Vorliebe Gemüse in allen Variationen, Käse, Brote und Salate. Heissen Tee trinkt sie am liebsten – ausser am Morgen, da braucht sie Kaffee, gesüsst mit Honig.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil ich Freude daran habe, gesunde und möglichst naturbelassene Nahrung einzukaufen und zu essen. Ich nehme mir die Zeit und koche und esse mit frischen Zutaten! Das Wohlbefinden unseres Körpers, Geistes und unserer Seele ist mit davon abhängig. Zudem sind die Fertigprodukte im Coop und in der Migros unappetitlich abgepackt und werden in zu grossen Mengen angeboten. Und das Verführungs-Tamtam mit dem Verpackungskult und den Aktions-Speakern geht mir auf die Nerven! Brauche ich Tomaten im Winter? Abgepackte Rösti? Nein!

2 Welche Produkte kaufen Sie immer in Bioqualität, welche nie?

Ich kann mir jedes Produkt in Bioqualität vorstellen. Bei Zahnpasta, bei Putz- und Waschmitteln, bei Kosmetika, bei Möbeln und bei Kleidern bin ich allerdings noch nicht konsequent umgestiegen.

3 Wie hoch schätzen Sie den Anteil der Bioprodukte in Ihrem Haushalt?

Bei den Nahrungsmitteln 95 Prozent.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Ich habe mein Einkaufsrevier mit dem Fahrrad abgesteckt: Der Markt in der Bieler Altstadt ist jeden Samstag ein «Muss». Da kaufe ich Gemüse und Früchte für die ganze Woche. Die beiden Bioläden «Phoenix» und «Verse» sowie die Stadtkäserei gehören ebenfalls zu meiner Einkaufstour mit dem Rad. Ich lege grossen Wert auf die kleine, feine Atmosphäre und auf das persönliche Einkaufserlebnis. Ich mag es, wenn ich die Menschen kenne und einen kurzen Schwatz halten kann.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Zu teuer? Was heisst das schon? Wenn ich einen Blumenkohl auf dem Markt kaufe und zu einer Mahlzeit koche, dann

sättige ich mit dem teureren, aber qualitativ besseren Gemüse alle meine Sinne. Ich honoriere den grösseren Aufwand in der Produktion gerne. Und als Einfrauenhaushalt gönne ich mir diesen Luxus. Wer weiss, vielleicht spare ich sogar etwas, weil ich in «meinen» Bioläden nicht zu unnützen Käufen verführt werde ...

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Die Billiglinien entsprechen wohl einem Bedürfnis. Man kann sich aber auch entscheiden, anderswo zu sparen: ich fahre kein Auto, mache keine teuren Reisen und habe einen ziemlich überholten Computer ...

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, ich versuche möglichst regional einzukaufen. Je näher der Bauer, desto frischer das Gericht in der Pfanne, oder? Zudem ist es schön zu wissen, dass der Bauernhof, an dem ich bei Spaziergängen vorbeigehe, an meinen Einkäufen etwas verdient.

8 Welche Bedeutung haben für Sie Biolabels, zum Beispiel die Knospse?

Orientierung. Mein Einkaufsblick ist auf Bioware und Knospensignet konzentriert.

9 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zur Biokonsumentin machte?

Der Weg zum Biokonsum ist, wie der Weg zum Yoga auch, eine Bewusstseins-schulung. Auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostela habe ich den Gründer des Biolabels «Rapunzel» kennen gelernt. Auf dem Weg zum Ziel hat er mir viel über die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung erzählt. Dazu braucht es frische und qualitativ hoch stehende Produkte. Und seit ich intensiv Yoga praktiziere und unterrichte, erfahre ich am eigenen Körper, wie wichtig eine bekömm-

liche und ausgewogene Ernährung ist. Ich bin immer wieder erstaunt, in welchem Masse ein gutes, stimmiges Yoga-Training davon abhängt.

10 Was halten Sie von den Biobäuerinnen und Biobauern? Durch welche Eigenschaften fallen sie auf?

Durch Respekt und Verantwortung gegenüber der Natur. Durch die Überzeugung, trotz mehr Aufwand und weniger finanziellem Ertrag möglichst naturnah zu produzieren. Durch ein Bewusstsein, dass Qualität vor Quantität stellt.

Interview: Sarah Pietrasanta

Bild: Sarah Pietrasanta



Cristina Amstutz beim Einkaufen im Bioladen Phoenix an der Bieler Bahnhofstrasse.

Alina, 1. L. 6447 kg, 4.01%, 3.27%

UFA

Bio-Kühe fressen UFA-Milchviehfutter

AKTION

UFA 274/174 F Startphasenfutter
UFA 277 Proteinkonzentrat
UFA 172F/272/279 Milchleistungsfutter
UFA 175 F Getreidemix

Rabatt Fr. 3.-/100 kg
gültig bis 25. Februar 2006

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

Wohnheim Höchmatt, 3616 Schwarzenegg

In unserem Wohnheim, oberhalb Schwarzenegg BE (ca. 950 m ü.M.) leben und arbeiten 20 behinderte Menschen. Für unseren kleinen, biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb suchen wir auf Frühling 2006 einen

Landwirt mit abgeschlossener Berufslehre

Von unserem Landwirt erwarten wir:

- Bereitschaft zur Auseinandersetzung mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft
- Selbstständiges Bewirtschaften des landw. Betriebes wie Ackerbau und Milchwirtschaft
- Interesse und Freude im Umgang mit den Betreuten

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Friedemann Wulff gerne zur Verfügung. Telefon 033 453 16 63

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:
Wohnheim Höchmatt, F. Wulff, 3616 Schwarzenegg

BRC - IFS - HACCP - Eurepgap - ISO 22000 - ISO 9001:2000

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
(Systemsicherheitsanalyse, Gefahrenportfolio, Risikoanalysen)

Speziell für KMU
(günstige Preise, Beratung, Dokumente erstellen und schreiben)

einfach - verständlich - gut
(Zitat der Zertifizierungsstelle)

Voser - QM • Tel. 062 295 52 73 • ajvoser@yetnet.ch

Biologische Samen

& ökologisches Gartenzubehör...
(Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)



Susanne & Adrian Jutzet Jossi



CH-2019 Chambrelieu NE / Tel. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

E-shop: www.biosem.ch



Der **Buechehof** ist eine sozialtherapeutische Einrichtung für Menschen mit einer geistigen Behinderung. Für unsere, mit einer kleinen Holzwerkstatt kombinierte Gärtnerei (Gemüse, Blumen, Kräuter) suchen wir auf März 2006 oder nach Vereinbarung

BeschäftigungsleiterIn Gärtnerei 70-100% MitarbeiterIn Gärtnerei 40-70%

Wir erwarten:

- Erfahrung in bio-dynamischem Gartenbau
- Erfahrung in der Sozialtherapie/Arbeitsagogik
- Für die Leitungsstelle: Führungserfahrung

Ihre Aufgaben:

- Begleiten und Fördern von Betreuten in der Gärtnerei
- Selbstständiger Wiederaufbau und Bewirtschaftung unserer Gärtnerei
- Mittragen von übergreifenden Buechehof-Aufgaben

Wir bieten:

- Eigenverantwortliches Tätigkeitsfeld in einem lebhaften und vielseitigen Betrieb
- Entlohnung und Ferien nach den kant. Richtlinien

Wenn Sie eine dieser Aufgaben anspricht und Ihnen die Arbeit für und mit Menschen mit einer Behinderung ein echtes Anliegen ist, erwarten wir gerne Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen (mit e-Mailadresse) an:

BUECHEHOF, Mahrenstrasse 100a, CH-4654 Lostorf
Tel. +41 (0)62 298 26 69

Wir suchen auf den 1. September 2006 oder nach Vereinbarung eine/n

Agronom/in FH oder ETH als externe/r Mitarbeiter/in (20-50%)



Aufgaben

Sie prüfen die Gesuche von Landwirtschaftsbetrieben im Ausland auf Konformität mit unseren Richtlinien anhand von Kontrollberichten und weiteren Dokumenten.

Anforderungen

Sie verfügen über einen Abschluss als Agronom/in FH oder ETH und interessieren sich für die internationale Landwirtschaft. Sie haben fundierte Sprachkenntnisse (d/f/e, italienisch und spanisch erwünscht). Exaktes und strukturiertes Arbeiten ist für Sie selbstverständlich. Sie haben die Fähigkeit, sich in landwirtschaftliche und soziale Situationen ausserhalb des schweizerischen Sprach- und Kulturraumes hineinzudenken. Sie kennen das Bio Suisse Richtlinienwerk und haben bereits Erfahrung in Kontroll- und/oder Zertifizierungstätigkeiten. Sie sind bereit, flexibel auf wechselnde Arbeitsvolumen zu reagieren (wobei grundsätzlich im Winterhalbjahr mehr Arbeit anfällt) und haben ein eigenes Büro mit Computer, E-Mail- und Faxanschluss.

Wir bieten Ihnen

eine interessante Tätigkeit mit Kontakten zu Fachleuten des Biolandbaus und zu ausländischen Kontroll- und Zertifizierungsfirmen und die Möglichkeit zu einer flexiblen Arbeitszeitgestaltung.

Haben Sie Interesse?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte bis 31.3.06 an:

Bio Suisse, Hans Ramseier, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel
oder per E-Mail an hans.ramseier@bio-suisse.ch

Bei Fragen gibt Ihnen Hans Ramseier, Leiter Bereich Knospe-Anerkennung Import, gerne Auskunft.

Schnitzellaufhof für Legehennen

Frage: Ich halte 1000 Legehennen. Im Winter, wenn die Witterung nass ist, habe ich jeweils das Problem, dass die Grasnarbe auf der Weide von den Hennen komplett zerstört wird. Ist es erlaubt, dass ich ihnen bei schlechter Witterung den Zutritt auf die Weide absperre?

» Antwort: Die Bio Suisse Weisung Geflügelhaltung erlaubt bei extremen Witterungsbedingungen, den Wei-

deauslauf zeitlich zu beschränken oder ganz zu unterlassen. Die RAUS-Bestimmungen des Bundes wurden in diesem Sinn angepasst: Bei durchnässtem Boden und während der Vegetationsruhe genügt es, dem Nutzgeflügel einen ungedeckten Laufhof an Stelle der Weide zur Verfügung zu stellen. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der Laufhof muss genügend gross (siehe Tabelle) und ausreichend mit geeignetem Material eingestreut sein. Damit der Laufhof «funk-

tioniert», muss er die minimale Fläche nach der RAUS-Verordnung unbedingt einhalten. Als optimales Einstreumittel eignen sich Holzschnitzel. Es ist darauf zu achten, dass kein giftiges Holz – etwa Eibe oder Strauchmaterial – verwendet wird. Besonders wichtig ist zudem, dass die Einstreueschicht genügend dick ist. Pfützenbildung ist zu verhindern.

Die Bio Suisse Markenkommission Anbau und die Fachkommission Geflügel begrüssen diese neue Regelung, weil die Weide dadurch im Winter geschont werden kann und die Hennen trotzdem im Freien sind und ihrem natürlichen Schartrieb nachgehen können. Durch den regelmässigen Wechsel des Schnitzelmaterials wird zudem im Boden die Nährstoffkonzentration in Stallnähe verringert.

Beatrice Moser, Bio Suisse



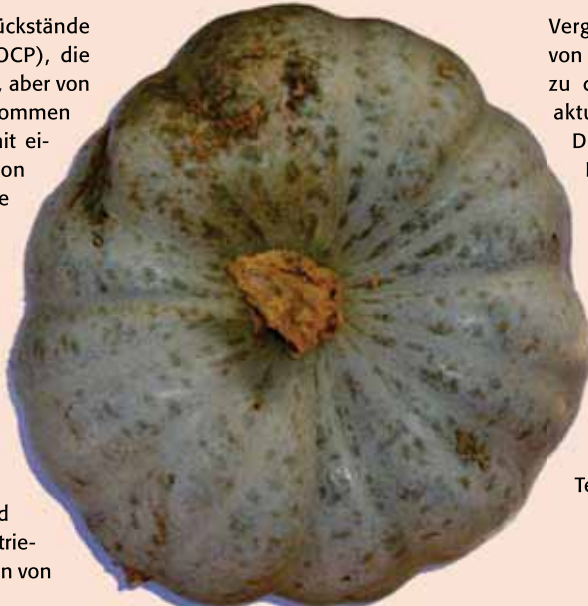
Bild: Esther Zeitner

Bei durchnässtem Boden und während der Vegetationsruhe genügt es, die Legehennen in den Laufhof unter freien Himmel zu lassen.

	Masse für Geflügellaufhof gemäss RAUS-Verordnung
Zuchthennen und -hähne, Legehennen	mind. 86 m ² pro 1000 Tiere
Junghennen und -hähne, Küken ab 43. Lebenstag	mind. 64 m ² pro 1000 Tiere

Noch freie Plätze in der Kampagne «Kürbisgewächse»

In manchen Böden gibt es Rückstände von Organochlor-Pestiziden (OCP), die sich nur sehr langsam abbauen, aber von Kürbisgewächsen leicht aufgenommen werden. Die Bio Suisse will mit einer Kampagne Produzenten von Kürbisgewächsen anregen, ihre Böden auf OCP untersuchen zu lassen. Bis Redaktionsschluss haben sich leider nur wenige für die Kampagne «Kürbisgewächse» angemeldet. Die Bio Suisse hat deshalb die Anmeldefrist verlängert. Die Kampagne richtet sich an Produzenten von Gurken, Zucchini, Kürbissen, Ölkürbissen (Kerne), Melonen, Rondini und Patissons. Kleine wie grosse Betriebe profitieren bei Bodenanalysen von



Vergünstigungen durch die Bio Suisse von Fr. 100.– pro Probe. Nähere Angaben zu der Kampagne finden Sie im bioaktuell, Ausgabe 10/05 (Dezember).

Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.

Wer jetzt noch von diesen Vergünstigungen profitieren möchte, kann sich bis am 31. März 2006 bei Elisabeth Weber, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel anmelden.

Den Anmeldetalon finden Sie Dezember-Heft. Oder melden Sie sich direkt bei

elisabeth.weber@bio-suisse.ch oder Tel. 061 385 96 35.

Melanie Thönen, Verantwortliche
Qualitätssicherung/Rückstände
bei Bio Suisse

OBSTBAU

Bioobstbaukurs 2006

Wann/Wo

Sommerkursteile: 1. Halbtage: Donnerstag 18. Mai, 2. Halbtage: Donnerstag 22. Juni, Raum Arenenberg TG
Herbstkursteil: Donnerstag 7. September, Raum Arenenberg TG
Modulprüfung: Woche 48 (fakultativ)

Inhalt

Dieser Fachkurs steht allen interessierten Personen offen. Der Einführungskursteil und der erste Teil des Hauptkursteils fanden diesen Winter bereits statt. Auf Anfrage kann jetzt noch eingestiegen werden. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der biologischen Obstbaumpflege. Sie sind in der Lage eine Bioerwerbsobstanlage oder eine Selbstversorgeranlage selbstständig zu betreuen, zu planen und die Vermarktung zu organisieren.

Anbieter

FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick
Kant. Gartenbauschule, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen
LBBZ Arenenberg, Beratungsstelle für Biolandbau, 8268 Salenstein

Kursleiter

Andi Häseli, FiBL-Beratung, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andi.haeseli@fibl.org

Kosten

auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org

REBBAU

Rebbaukurs

Wann

Samstag, 21. März, Samstag 11. April
Februar bis November, 12 mal
½ Tag/Abend, meistens Dienstag

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, Sissach, diverse Rebberge der Region

Inhalt

Kennenlernen und Üben der wichtigsten Arbeiten in der Pflege des Rebstockes im Jahresablauf.

Kursleitung

Andreas Buser, Landw. Zentrum Ebenrain

Kosten

Fr. 400.– inkl. Materialkosten (Fr. 50.–)

Auskunft, Anmeldung

Landw. Zentrum Ebenrain,

Kurssekretariat, 4450 Sissach, E-Mail schulen.lze@vds.bl.ch

Biologischer Weinbau mit eigenen Händen lernen

Wann

Freitage 24. März/19. Mai/30. Juni/25. Aug./Ende Jan. 07

Jeweils 15.00 bis 18.00 Uhr Oder

Samstage 25. März./20. Mai/1. Juli/26. Aug./ Ende Jan. 07

Jeweils 9.00 bis 12.00 Uhr

Wo

Cultiva BioWeinGut, Unterstammheim

Inhalt

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in Ihrer Rebzeile mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten im Vergleich zu bisherigen Sorten bis hin zur Vinifikation des eigenen Weines kennen. Am Ende jedes Kurstages wird ein Wein degustiert

Kursleitung

Fredi Strasser, Biowinzer, Unterstammheim

Kosten

Fr. 240.– inkl. Weidegustation, Kursunterlagen und Diplom

Auskunft, Anmeldung

Bis 19. März an Fredi Strasser, Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim
Tel. 052 740 27 75, Fax 052 740 27 75, E-Mail info@cultiva.ch, www.cultiva.ch

ACKERBAU

Acker- und Futterbau

Wann

Donnerstag 16. Februar, Donnerstag 23. Februar, Donnerstag 2. März, Donnerstag 20. April, Donnerstag 1. Juni, jeweils 9.00–16.00 Uhr

Wo

Strickhof Wülflingen, Winterthur, LBBZ Arenenberg, Salenstein

Inhalt

Biopflanzen: Anbauplanung, geeignete Anbausysteme/-techniken. Beurteilung der Nährstoffsituation und Massnahmen zur ausgewogenen Pflanzenernährung. Pflanzenschutz, Förderung der Artenvielfalt am Beispiel einer Kultur. Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Kulturen. Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul. Besuch einzelner Kurstage möglich.

Kursleitung

Erik Meier, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@vd.zh.ch

Kosten

Fr. 60.– pro Kurstag, exkl. Verpflegung und Unterlagen

Auskunft, Anmeldung

Strickhof Lindau, Mirta Kuhn, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 30, www.strickhof.ch (Kurse/Termine)

TIERGESUNDHEIT

Parasitenproblematik bei Schafen und Ziegen (Schwerpunkt Wurmparasiten)

Wann

Mittwoch 15. Februar (Fleischschafe und -ziegen)

Donnerstag 16. Februar

(Milchschafe und -ziegen)

Wo

FiBL, Frick

Inhalt

Der Wurmbefall stellt für die Kleinwiederkäuerhaltung aus tiergesundheitlicher und ökonomischer Sicht eine grosse Herausforderung dar. Im Kurs wird die Biologie und Schadwirkung der wichtigsten Wurmparasiten vorgestellt. Fachleute des FiBL und des BGK (Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer) informieren im Weiteren über den aktuellen Stand der konventionellen und komplementären Parasitenbekämpfung bei und über die Räudeprophylaxe.

Kursleitung

Hubertus Hertzberg, FiBL, 5070 Frick

Alfred Zaugg, BGK,

3360 Herzogenbuchsee

Kosten

Mitglieder des BGK: Fr. 42.–

Nichtmitglieder: Fr. 82.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Homöopathie für Nutztiere, Grundkurs (Kurs 2)

Wann

Montag 13. Februar, Montag 20.

Februar, Montag 27. Februar, jeweils 09.30–16.00 Uhr

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Was ist Homöopathie? Wie kann sie bei Nutztieren eingesetzt werden? Zusammenarbeit Tierheilpraktiker – Landwirt. Was können Sie selber behandeln? Die häufigsten Erkrankungen bei Nutztieren. Der Einsatz einer homöopathischen Notfallapotheke. Kennenlernen der wichtigsten Notfallmittel.

Kursleitung

Curdin Foppa, LBBZ Plantahof

Kosten

Fr. 270.– inkl. Kursunterlagen und Pausengetränk, Fr. 20.– pro Tag für Mittagessen.

Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, Fax 081 307 45 46, E-Mail info@plantahof.gr.ch

IMKEREI

Lust auf Biobienen?

Wann

Samstag, 4. März

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Bienen lassen sich nicht vorschreiben, welche Blumen sie besuchen. Sie sammeln Pollen und Nektar überall. Trotzdem kann die Imkerei nach den Richtlinien von Bio Suisse, apibio oder Demeter zertifiziert werden. Die wichtigste Grundlage für die Biozertifizierung ist der rückstandsfreie Wabenbau. Das bedeutet für die meisten Imker, dass das verunreinigte Wachs ausgetauscht werden muss. Für diese Umstellung gibt es verschiedene Möglichkeiten und Erfahrungen, die im Kurs erläutert werden. Neben diesem Schwerpunkt können die verschiedensten Fragen zur Bioimkerei geklärt werden. Der Biobienenkurs soll an der Umstellung Interessierten aber auch erfahrenen Biobienenhaltern Antworten geben auf wichtige Fragen der Bienenhaltung auf dem Biobetrieb.

Kursleitung

Thomas Amsler und Barbara Früh, FiBL, Frick

Kosten

Fr. 40.– inkl. Kursunterlage

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Kurs für Demeter-Imkerei

Wann

18. März bis 28. November, jeweils samstags 13.30 bis 17.30

Wo

Lehrbienenstand FiBL, Frick

Inhalt

Methodisch-praktische Anleitungen, eingebettet in den Jahreslauf. Mensch und Biene im Umfeld von beseelter Natur und Kosmos. Der Kurs setzt voraus, dass sich die Teilnehmenden bei den imkerlichen Grundbegriffen auskennen.

Kosten

Fr. 290.– für den gesamten Kurs mit

8 Kurstagen, Fr. 70.– für einzelne Tage

Kursorganisation

AGNI Arbeitsgruppe naturgemässe Imkerei

Auskunft, Anmeldung

Hans Rey, Finstergasse 179, 5246 Scherz, Tel. 056 444 80 29

GASTRONOMIE

bionetz-Gastro-Tagung

Wann

Donnerstag 23. März, 9.15–17.00 Uhr

Wo

Bern, Teilnehmerzahl begrenzt.

Inhalt

Die schweizerische Biolandwirtschaft und die Bioumsätze im Detailhandel nehmen im Ländervergleich eine Spitzenstellung ein. In der Gastronomie ist Bio erst in den hinteren Rängen zu finden. Umstellen auf Bio in der Gastronomie: Wo sind die Hindernisse – welches sind die Lösungsansätze? Fachleute und Branchenvertreter analysieren und diskutieren Massnahmen.

Auskunft und Anmeldung:

Matthias Wiesmann, bionetz.ch, Bärenplatz 2, 3011 Bern, Tel. 031 312 23 75, mwiesmann@bionetz.ch

RAUMPLANUNG

Galmiz – eine Weichenstellung tut not

Wann

Samstag 25. März 10.30–16.30 Uhr

Wo

ETH Hauptgebäude, Auditorium maximum, Rämistrasse 11, Zürich

Inhalt

Symposium zu Wirtschaft, Standortwettbewerb und Schutz der unvermehrten natürlichen Lebensgrundlagen. Unsere wichtigsten Ressourcen sind «Arbeit» und «intakte Landschaft». Die Schweiz hat nur eine Chance, wenn beide erhalten werden.

Referenten

Nationalrat Ruedi Aeschbacher, Nationalrat Rudolf Noser, Nationalrat Ulrich Siegrist, Ständerätin Erika Forster, Prof. Peter Ulrich, Prof. Enrico Riva, Prof. Claude Wasserfallen, Raimund Rodewald, Hans Weiss und andere.

Kosten

Fr 45.– inkl. Mittagslunch und Tagungsunterlagen, Studierende Fr. 30.–; Bezahlung bar beim Eintritt oder auf PC Berner Kantonalbank 30-106-9, Nr. 4.110.147.6-790, mit Vermerk «Symposium»

Auskunft, Anmeldung

Aktionskomitee Galmiz – Ja zur

Galmiz-Moos mit dem eingezonten Industrieareal.

Die Fotomontage zeigt die im Bau befindliche Amgen-Anlage in Juncos (Puerto Rico), mit Bioreaktoren, wie sie im Grossen Moos zu erwarten wären.



Luftaufnahme aus J.-P. Anderegg: Freiburger Kulturlandschaften, 2002
Download: www.galmizgm.ch/news/

Raumplanung Schweiz, Weyermannstrasse 28, 3008 Bern, Tel. 031 398 25 45, E-Mail galmizgm@w28.ch

Wirtschaft, Organisationen und Medien entwickeln.

Eintritt

Tageskarte (inkl. Rentner, Lehrlinge, Studenten): Fr. 14.–, mubaCard (Dauerkarte): Fr. 32.–, ermässigtger Eintritt mit Gutschein: Fr. 8.–

Auskunft

www.natur.ch

MESSE

Natur Messe

Wann

Donnerstag 23. bis Samstag 26. Februar, 10.00 bis 18.00 Uhr

Ort

Halle 4.1, Kongresszentrum der Messe Basel

Inhalt

«Der Wert der Natur» lautet das Thema, wenn sich Natur-Interessierte aus der Schweiz und dem nahen Ausland in Basel treffen. Das Messe-, Kongress- und Festivalpublikum erlebt hautnah,



was Wissenschaft, Wirtschaft, Behörden, Politik und Kultur für eine nachhaltige Naturnutzung leisten – aber auch wo die Probleme und Lösungsansätze liegen. Natur ist eine neue Messe in der muba: Auf 1700 Quadratmetern und in einer Aussenanlage stellen Organisationen, Unternehmen, Ämter und Forschungsinstitute ihre Leistungen für die Natur aus. Ein Natur-Festival mit attraktiven Veranstaltungen und ein grosser Natur-Kongress runden das Angebot ab. Die Natur soll sich zum jährlichen Treffpunkt von Natur-Fachleuten aus Wissenschaft,

IMPRESSUM

bioaktuell



FiBL

15. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar)

Auflage 7832 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 2003)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe der Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72 Telefax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87 CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10 Telefax +41 (0)61 385 96 11 www.bio-suisse.ch

Redaktion Alfred Schädeli, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

Druck Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick Telefon +41 (0)62 865 10 30 Telefax +41 (0)62 865 10 39

Inserate Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick Telefon +41 (0)62 865 72 04, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail nicole.roelli@fibl.org

REBBAU

Biorebbautagung

Wann

Mittwoch 8. März

Wo

SV-Konferenzzentrum, Olten

Inhalt

Pflanzenschutz: Im Mittelpunkt steht die Regulierung des Falschen Mehltaus. Wurden in den zahlreichen Forschungsarbeiten im In- und Ausland Alternativen zum Kupfereinsatz gefunden? Erleichtern und Verbessern die neuen Erkenntnisse zur Biologie des Pilzes und die Art der Bodenbewirtschaftung die Regulierung?

Biologisch dynamischer Weinbau: Weltweit und speziell auch in der Schweiz ist eine starke Zunahme des bio.-dyn. Anbaus im Gange.

Welches sind die Besonderheiten dieser Anbaumethode? Was sind die Beweggründe dafür aus Sicht eines Praktikers, und was läuft in der Forschung?

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten: Welche von den zahlreichen Piwi-Sorten haben Zukunftspotential im Bioanbau und auf dem Markt?

Fachleute aus der Sortenzüchtung und -prüfung sowie Praxis stellen ihre Resultate vor und ziehen eine Zwischenbilanz. Eine Degustation von ausgesuchten Piwi-Weinen gibt Auskunft über das heute erreichbare Qualitäts- und Vermarktungspotential einzelner Sorten.

Im Weiteren wird aus der Fachkommission Bioweinbau über diverse Entwicklungen und regionale Aktivitäten im Biorebbau berichtet.

Für französischsprachige Tagungs-Teilnehmerinnen und -teilnehmer steht eine Simultanübersetzung zur Verfügung.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL, Frick

Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

Bis 1. März: FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Dossier zur Qualität von Bioprodukten

Die Bio Suisse feiert. Aus diesem Anlass erhalten Sie mit dieser Ausgabe von bioaktuell das neue FiBL-Dossier zur Qualität von Bioprodukten. Die Diskussionen um die Qualität von Biomilch im vergangenen Herbst haben gezeigt: Der Mehrwert von



Bioprodukten muss immer wieder neu gezeigt werden. Das FiBL hat deshalb die Fakten zur Qualität von Bioprodukten zusammengetragen und stellt dar, worin sich Bioprodukte bezüglich Qualität und Sicherheit von nichtbiologischen Produkten unterscheiden. In den vergangenen Jahren sind in vielen europäischen Ländern Übersichtsstudien entstanden, welche die Ergebnisse von Einzeluntersuchungen zusammentragen und bewerten. Dieses Wissen haben wir auf 24 Seiten zusammengefasst. Sie erhalten damit die wichtigsten Antworten auf die Fragen Ihrer Kunden. Wer sich mit dem Thema vertieft beschäftigen will, findet zahlreiche weiterfüh-

rende Literaturangaben. Ermöglicht wurde dieses Dossier dank der Unterstützung durch den Coop Naturaplan-Fonds. ta

Weitere Exemplare können Sie zum Preis von Fr. 9.– bestellen: FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org Bestellnummer: 1405



Bio in lombardischen Schulmensen

In der Lombardei, zwischen den Alpen und der Po-Ebene gelegen, kommen in über 100 Schulmensen Bioprodukte auf den Tisch. Für die Schülerinnen und Schüler in der Lombardei wird damit den Sorgen, die sich die italienische Bevölkerung zur Lebensmittelqualität macht, Rechnung getragen. Drei von vier Italienerinnen und Italienern sind gegenüber der Lebensmittelproduktion skeptisch eingestellt, wie eine landesweite Umfrage ergab: Über 87 Prozent der Befragten bezeichnen die herkömmlichen Produktionsmethoden als «sehr riskant», 76 Prozent haben Bedenken bei der Lebensmittelqualität. Die grösste Sorge gilt der Belastung mit Hormonen, Pestiziden und Antibiotika. Als Risiken werden Rückstände und GVO bezeichnet. Für 81 Prozent der Befragten vermitteln Bioprodukte Qualität und Sicherheit. biofach

Seehofer will Biolandbauförderung beenden

Der neue deutsche Landwirtschaftsminister Horst Seehofer will nach eigenen Angaben mit der Politik seiner grünen Amtsvorgängerin Renate Künast brechen. Die «Bevorzugung» der Biolandwirtschaft will er beenden, wie er gegenüber der «Berliner Zeitung» sagte. Für ihn seien «konventionelle Bauern genauso wichtig wie Ökobauern». Den Anbau von genveränderten Pflanzen will Seehofer anders als Künast vorantreiben. Gentechnisch veränderte Pflanzen würden weltweit immer stärker angewendet; das müsse auch in Deutschland möglich sein, sagte der CSU-Politiker. Bislang werde den Landwirten der Anbau durch die strikten Haftungsregeln fast unmöglich gemacht. Darum werde er das von der SPD-Grünen-Regierung beschlossene Gentechnikgesetz ändern. Der Generalsekretär des Deutschen Bauernverbandes, Helmut Born, begrüßte die von Seehofer angekündigte Neuorientierung in der Landwirtschaftspolitik. Scharfe Kritik kam dagegen von den Grünen. sda

Hipp droht mit Österreich

Der deutsche Hersteller von Babynahrung Hipp hat gedroht, ein neues Werk ausserhalb von Deutschland zu errichten, wenn dort das Gentechnikgesetz gelockert werden sollte. Das Unternehmen garantiere den Kunden absolut gentechnikfreie Produkte. Wenn die entsprechenden Rohstoffe in Deutschland nicht mehr erhältlich sind, sollen diese im Ausland beschafft werden, sagte Firmenchef Claus Hipp gegenüber der «Berliner Zeitung». Auch mit der Verlagerung seiner Produktion drohte er. Dafür würde sich insbesondere Oberösterreich anbieten. Hipp mit Sitz im bayrischen Pfaffenhofen beschäftigt ungefähr 1000 Mitarbeiter und ist weltweit der grösste Verarbeiter von biologischen Rohstoffen. Schon heute kauft das Unternehmen grosse Mengen Gemüse in Österreich ein. lid



Bild: Hipp

Deutscher Biomarkt knackt 4-Milliarden-Marke

Die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle ZMP rechnet für 2005 mit einem Umsatzwachstum des deutschen Biomarktes von bis zu 15 Prozent, getragen vor allem durch die erstarkenden Biosupermärkte. Der Umsatz mit biologischen Lebensmitteln dürfte damit im vergangenen Jahr die Marke von vier Milliarden Euro erreicht haben. Der Umsatzzuwachs resultiere nicht aus Krisen wie BSE, sondern gründe sich anscheinend auf nachhaltiges Interesse der Verbraucher. Die Erzeugerpreise hätten sich im vergangenen Jahr teilweise stabilisiert. Preisdruck bleibe aber durch günstige Importe, unter anderem aus Osteuropa, bestehen. oekolandbau.de

Neue Hilfsstoffliste erschienen

Die Hilfsstoffliste schafft für Biolandwirte, Beraterinnen und Kontrollstellen Klarheit, welche Hilfsstoffe für den Biolandbau zugelassen sind. Die neue Ausgabe enthält über 1000 schonende und umweltfreundliche Produkte. Zurzeit bieten 200 innovative Firmen über 1000 schonende und umweltfreundliche Hilfsstoffe an, die den Richtlinien der Bio Suisse entsprechen. Diese hohe Zahl mag erstaunen. Sie ist darauf zurückzuführen, dass die Liste heute nicht nur Pflanzenschutzmittel und Dünger, sondern auch Hilfsstoffe für die Tierhaltung wie Stallfliegen-, Ektoparasiten- und Siliermittel enthält. In den letzten zwei Jahren sind noch die Mineral- und Ergänzungsfuttermittel dazugekommen. Dank dieser Vollständigkeit trägt die Hilfsstoffliste zur Qualitätssicherung bei; denn oft ist es Anwendern und Kontrolleuren nicht möglich, sich im Einzelfall über

Einzelfall über



unzulässige Inhaltsstoffe oder über die Herkunft zu informieren. Auch die Aktualität der Liste ist wichtig. Das FiBL aktualisiert die Hilfsstoffliste jedes Jahr. Diese wird dann von der Bio Suisse und den zuständigen Behörden begutachtet und genehmigt. Bevor ein neues Produkt in die Hilfsstoffliste aufgenommen wird, überprüft das FiBL die vollständigen Rezepturen aller Substanzen, ihre Herkunft und Herstellungsweise sowie die Auswirkungen ihrer Anwendung. Grundprinzipien des Biolandbaus sowie die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten werden in diesem Prozess berücksichtigt.

Die Hilfsstoffliste des FiBL ist für die Knospe-Produzenten verbindlich; die aufgeführten Produkte sind für das laufende Jahr zugelassen. Andere Hilfsstoffe dürfen nicht eingesetzt werden. Die wichtigsten Neuerungen in der Hilfsstoffliste 2006: Neu ist die Liste der Mineral- und Ergänzungsfuttermittel verbindlich. Die aktuelle Ausgabe dieser Liste enthält zahlreiche neue Mineral- und Ergänzungsfuttermittel. Neu ist in der Bioimkerei Schwefeldioxid zugelassen. Damit können Bienenwaben wirkungsvoll vor Befall durch die Wachsmotte geschützt werden. FiBL



Bild: oekolandbau.de

Strategische Beratung auf Biomilchbetrieben

Bei der strategischen Beratung geht es darum, dass sich Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter entweder einzeln, in Gruppen oder Arbeitskreisen gründlich mit ihrem Betrieb auseinandersetzen und nach dieser Analyse eine auf ihre betriebswirtschaftlichen Verhältnisse zugeschnittene Strategie entwickeln. Die landwirtschaftliche Beratungszentrale in Lindau und die Fachhochschule für Landwirtschaft in Zollikofen lancieren zusammen mit den Kantonen und dem FiBL eine Initiative zu einer solchen strategischen Beratung von Milchbetrieben. Das FiBL berät in diesem Rahmen Biomilchbetriebe spezifisch nach ihren Bedürfnissen.

Dabei werden Erkenntnisse aus den Projekten Opti-Milch und Profilait genutzt und angewendet. Eines der zusätzlich verwendeten Beratungsinstrumente ist die vereinfachte Vollkostenrechnung von Höltschi. Dazu steht nun bereits eine ansehnliche Vergleichsdatenmenge zur Verfügung. Die Betriebe können sich mit 147 Vergleichsbetrieben einschätzen. Weiter stehen Planbilanzen zur Verfügung, welche die Betriebe über die nächsten 5 bis 10 Jahre in ihrer betriebswirtschaftlichen Situation darstellen können. Wer sich intensiv mit den betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Zahlen seines Betriebs auseinandersetzen will, kann bei der strategischen Beratung mitzumachen. em

*Auskunft und Anmeldung:
Eric Meili, Tel. 055 243 39 39,
E-Mail eric.meili@fibl.org*

Neuer Wegweiser für Biofans

Ende 2005 hat der Kochbuchverlag Fona erstmals einen neuen Bioführer herausgegeben, den «Bio Wegweiser für Geniesser». Der Guide fürs Jahr 2006 liefert auf 280 Seiten ein umfassendes Adressverzeichnis für Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz, die sich biologisch ernähren wollen, Biorestaurants oder Biohotels suchen, den Garten biologisch gestalten oder biologische Kosmetikprodukte auftragen möchten. Daneben liefert das Nachschlagewerk in redaktionellen Artikeln Hintergründe zur Biowelt. Eine Fundgrube für alle qualitätsbewussten Konsumenten, die sich in der immer vielfältigeren Biolandschaft zurechtfinden möchten. Wer sich selber mit seinem Angebot in die Liste einfügen will, kann sich auf der eigens dafür eingerichteten Website melden: www.biowelt.ch. als

Bio nun auch in Spanien geschützt

Nun muss auch in Spanien Bio drin sein, wo Bio drauf steht. Die spanische Regierung hat Ende Dezember beschlossen, in die Tat umzusetzen, was seit Jahren in der gesamten EU schon geltendes Recht ist. Mit der Veröffentlichung eines königlichen Dekrets dürfen ab sofort die Begriffe

«biológico, ecológico, orgánico» sowie die Abkürzungen «bio» und «eco» nur noch für Lebensmittel verwendet werden, wenn sie auch tatsächlich der EU-Biorichtlinie entsprechen. Von der vorherigen spanischen Regierung ist diese Richtlinie so interpretiert worden, dass die Begriffe bio, eco und orgánico für konventionelle Produkte benutzt werden konnten. Dies hat dem Biolandbau geschadet, da es eine irreführende Werbung grosser Lebensmittelhersteller ermöglichte. Um den Schaden wieder gutzumachen, sind nun mehrere Werbekampagnen für 2 Millionen Euro geplant. biofach

1500 Hektaren GVO-Mais in Deutschland

In Deutschland werden auch in diesem Jahr gentechnisch veränderte (GVO) Pflanzen angebaut. Das öffentliche Standortregister beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) umfasste Ende Januar Anmeldungen über insgesamt rund 1536 Hektaren. Die meisten der über 100 Anträge bezogen sich auf den Anbau von Bt-Mais der Linie MON 810. Für diesen schädlingstoleranten Mais hatte das Bundessortenamt Mitte Dezember 2005 für drei Sorten der Unternehmen Monsanto und Pioneer Hi-Bred die allgemeine Sortenzulassung erteilt. Angesichts der Diskussion über die Haftung beim Auskreuzen von gentechnisch veränderten Pflanzen halten sich die Landwirte mit dem



Bild: Save Our Seeds

Anbau solcher Sorten zurück. Das grösste Interesse an GVO-Mais besteht in den neuen Bundesländern: Aus Brandenburg liegen Meldungen für 876 Hektaren vor. Auf den Plätzen zwei und drei folgen Sachsen und Sachsen-Anhalt mit je gut 200 Hektaren. In Mecklenburg-Vorpommern sind es 139 Hektaren. Im Westen liegen die grössten Flächen in Baden-Württemberg und Bayern mit 21 und 13 Hektaren. Mit noch kleineren Flächen sind alle übrigen Bundesländer mit Ausnahme der Stadtstaaten und dem Saarland vertreten. Im

Standortregister sind sämtliche Standorte für den gesamten für 2006 in Deutschland angemeldeten GVO-Anbau gelistet: www.standortregister.de

lid

Züchten mit Verantwortung

«Züchten heisst Verantwortung tragen für die nächste Generation»: Mit diesem Buch, der Zusammenfassung seiner über vierzigjährigen Forschungstätigkeit, möchte Alfred Haiger, der langjährige Leiter des Instituts für Nutztierwissenschaften der BOKU Wien helfen, einer wissenschaftlich fundierten und praktisch erfolgreichen bäuerlichen Rinder- und Schweinezucht den Weg zu bereiten. Haiger zeigt auf, dass dauerhaft nur eine Züchtung erfolgreich sein kann, die Achtung vor den Mitgeschöpfen hat und nicht gegen die Natur arbeitet. Neben Anmerkungen zu Fehlentwicklungen in der Tierzucht ist der grösste Teil des Buches den Zuchtgrundlagen und der Milchrinderzucht gewidmet, wobei das zentrale Anliegen die verbreitete Umsetzung einer «Linienzucht auf hohe Lebensleistung» ist. Fleischrinderzucht durch Mutterkuhhaltung – Haiger propagiert letztere bereits seit 35 Jahren – und Schweinezucht werden kürzer abgehandelt. Im Sinne eines ernährungswissenschaftlich vertretbaren Bedarfs an Schweinefleisch, eines «Festtagbratens mit gutem Gewissen», müsste wieder mehr Wert auf die Fleischqualität gelegt werden. Naturgemässe Schweinehaltung bedeute: weg von der Spezialisierung, hin zu mehr oder weniger geschlossenen Herden mit Zukauf von Ebern, Mast der eigenen Ferkel und Lieferung an einen Vertragsmetzger. Prägnante, auch für den Nichtwissenschaftler verständliche Beschreibungen züchterischer Fachbegriffe und Methoden zeichnen die Schrift aus. Für den züchterisch interessierten Bauern, den Berater sowie den Ausbilder an Berufs- und Hochschulen enthält es sozusagen das Wichtigste in Kürze, weshalb dem Buch eine breite Verbreitung zu wünschen ist. Für den eigenverantwortlich handelnden Milchviehzüchter stellt es eine hervorragende Ergänzung dar zu dem kürzlich im Verlag Lebendige Erde erschienenen Buch «Linienzucht mit Kuhfamilien. Basis für eine biologische Rinderzucht».

Gernot Schmidt

Alfred Haiger: *Naturgemässe Tierzucht bei Rindern und Schweinen*. 142 Seiten, 19,90 Euro, avBuch, Wien, ISBN 3-7040-2073-7

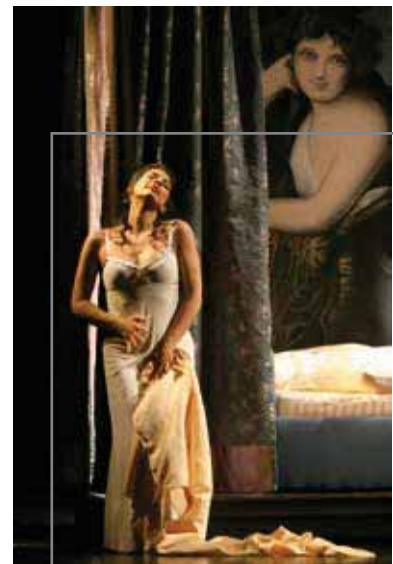


Bild: zvg

Promis würden Bio kaufen

Etwas haben Sopranistin Noëmi Nadelmann, Preisüberwacher Rudolf Strahm, Hörspiel-Autor Roger Graf (Philip Maloney auf Radio DRS 3) und Datenschutzbeauftragter Hanspeter Thür gemeinsam: Sie wünschen sich mehr Bioprodukte in der Migros. Dieses Coming-out hielten sie mit Statements im Migros-Magazin in der Altjahrswoche. Promis brachten dort ihre Wünsche an die Migros fürs neue Jahr vor. «Mehr Bio» war dabei das am öftesten genannte Anliegen.

als

Bio Regio-Produkte bei Coop

Seit der Lancierung der neuen Produktlinie der regionalen Biospezialitäten im Herbst 2004 hat Coop das Sortiment regionaler Bioprodukte markant ausgebaut. Aktuell werden rund 100 Produkte aus 30 Regionen angeboten. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Milchprodukten.

Regionale Bio Spezialität



Mittlerweile wird in fast allen Coop-Verkaufsstellen eine regionale Biomilch angeboten. Seit Herbst 2005 werden in 17 Verkaufsstellen in der Ostschweiz die ersten Biofleischspezialitäten angeboten. Der Aufbau dieser vier Produkte aus Graubünden war sehr anspruchsvoll und konnte nur in enger

Zusammenarbeit von Bio Grischun, den Produzenten und Coop erfolgreich realisiert werden. Coop will den Absatz von regionalen Bioprodukten weiter ausbauen und damit auch die Wertschöpfung in den Regionen fördern. Interessierte Produzenten, besonders auch Bio Suisse Mitgliedorganisationen sind aufgerufen, sich in dieser Sache an Peter Bucher zu wenden.

cw

Weitere Auskünfte: Peter Bucher, Bio Suisse, Tel. 061 385 96 10, E-Mail peter.bucher@bio-suisse.ch

Grün und (p)lau

» Anlass zu diesem Leserbrief gibt mir ein kleines p und ein etwas helleres Grün. Das kleine p ist bei der Zertifizierungstelle SCES neu anzufügen, gemäss bio.inspecta zwingend und sehr wichtig. Leider ist bei diesem Entscheid vergessen worden, was dieses kleine p für wirtschaftliche Folgen haben wird. So reiben sich etliche Grafiker und Klischeegestalter die Hände, denn die nächste Rechnung für Etiketten wird mit Aufpreis versehen für zusätzliche Arbeit. Liebe bio.inspecta, dieses Anfängsel ärgert den kleinen Direktvermarkter! Ähnliches mit dem helleren Grün der Knospe auf Verpackungen gemäss MKV-Weisung. Es entzieht sich natürlich des Bauern Kenntnis, wie viel Zeit dieser Entscheid in Anspruch genommen hat. Klar ist, dass Sitzungsgelder und Löhne kassiert wurden. Ich behaupte, dass beim neuen helleren Grün nicht mehr Produkte vermarktet werden. Liebe Bio Suisse (mal mit Gross- und Kleinbuchstaben, mal ausschliesslich Grossbuchstaben, ich hoffe die trefende Schreibweise gewählt zu haben), viele Bauern, darunter viele Direktvermarkter, die Basis also, sind nicht mehr

zufrieden mit ihrer Organisation. Immer mehr Weisungen, bis ins Detail am Bürotisch ausgebrütet und an Sitzungen besprochen und abgeseget, werden vom Produzenten als Schikane empfunden. Ausstieg aus der Bio Suisse und Übertritt zu Bundesbio bedingen ein neues Label. Also ist dies keine Lösung, denn ein neues Label bedarf der Akzeptanz der Konsumenten, ein langer Weg bahnt sich an. Nach meiner Meinung ist die Lösung eine Reorganisation unseres Verbandes Bio Suisse: Schlankere Strukturen müssen her, weniger Weisungen, weniger Personal, weniger Leerlauf. Augen reiben und mal böse sein ist der Auftrag an den Vorstand. Vom Aussteiger fliesst kein Geld mehr in die Verbandskasse. Und falls in Zukunft die Knospe nur noch hellgrün auf Verpackungen im Grossverteiler leuchtet, werden die Strukturen von dieser Seite diktiert.

Liebe Bauern, die ihr euch mit Gedanken eines Wechsels zu Bundesbio beschäftigt: Schreibt euch den Frust von der Seele und publiziert eure Zeilen an gleicher Stelle wie diese. So gelingt es, mit unserem Mahnfinger Unbefriedigendes zu ändern.

Beat Habegger-Giger, Summaprada GR

Letztes Wort für die letzte Seite

» Heute habe ich den Newsletter der Bio Suisse mit dem Inserat zur Suche eines neuern Geschäftsführers erhalten. Es kommt mir vor wie ein Inserat in einer Wirtschaftszeitung, nur dass die branchenspezifischen Bezeichnungen auf Bio und Knospe angepasst wurden. Da ist kein Wort zu lesen, dass sich die bewerbende Person für den Biolandbau interessieren und sich eventuell ein wenig identifizieren sollte. Da muss sich niemand wundern, wenn die Sache nochmals schief läuft! Christof Dietler war ein echter «Bio» – trotz seiner Scheu vor Stallgeruch – er hat es immerhin 8 Jahre im Verband gut gemacht. Damit die letzte Seite auch mal wieder ein letztes Wort enthält:

Claudia Capaul, Biobergbäuerin

Immer das letzte Wort

Im bioaktuell haben der Leser und die Leserin das letzte Wort. Reaktionen auf die Artikel in diesem Magazin oder auch Leserbriefe zu anderen brennenden Fragen aus dem Umfeld des Biolandbaus sind immer sehr willkommen. Dasselbe gilt für Anregungen und Tipps zu Themen, die im bioaktuell behandelt werden sollten. Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an die folgende Adresse: bioaktuell@fibl.ch, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Angebote

Ein paar Hektaren Bioland suchen achtsam pflegende/n **BewirtschafterIn**. Raum Deutschschweiz. Bewerbung an FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 1053011014

Zu verkaufen: **Melotte Rohrmelkmaschine, Erdschaufel** zu Hoflader, günstig. Tel. 079 224 99 81

Zu verkaufen 16 Tonnen **Hühnermist**. Streit Werner, Moudon, Tel. 079 796 15 48

Zu verkaufen 2 **Biolimousinrinder F1** mit Abstammungsausweis. Tel. 041 497 12 45

Zu verkaufen: Schönes **Heu und Emd**, belüftet, und 50 Siloballen, alles blackenfrei. Tel. 071 977 19 03

Zu verkaufen **Haruw-Kart.setzgeräte** 1.2 und 4 R.; **Haruw-Gemüsehackgerät** 1.5 x 2 m; **Haruw-Walze** Cuttipacker und Fläche 3 m; **Flachwalze** 3 m; **Gemüsesämaschine** Agricola 6 Elemente mit Doppelreihen; **Dammformblech** Rumpstet 6 x 50 cm; **Feldspritze**, Fischer 12 m; Feldspritze, Birchmeier, Hochdruck. Tel. 078 647 57 76

Gärtner/In gesucht für 70-%-Stelle auf kleinem Demeterhof mit Gemüse-, Blumenanbau und Marktverkauf. Langfristige Perspektive erwünscht. Ursula Aebersold, Christian Huber, Wart, 3067 Boll. 031 839 77 42

A vendre 15 tonnes de **fumier de poule** Streit Werner, Moudon 079/ 796 15 48

Suche

Junge Familie mit Kind sucht **Bauernhof zur Pacht/Kauf** auf Frühjahr 06 in der Deutschschweiz, Eigenkapital vorhanden. Clarissa & Patrik Schubiger, 8462 Rheinau, Tel. 052 301 51 21

Gesucht: **Handsämaschine** für Gemüse, **Hackgerät** für Traktor oder Pferdezug **Grubber**, auch defekt. Tel. 079 224 99 81

Ostschweiz; Heimwesen im Berggebiet (1360 m ü.M.), abgelegen, grosses neueres Wohnhaus, 8 ha Land. Auf Frühjahr 2006 **Kompagnon(s)** mit Eigenkapital gesucht für Aufbau und Bewirtschaftung von Hof, Haus und Garten (spätere Übernahme möglich).

Soziale, kreative, innovative Projekte mit Mensch, Tier, Pflanze, Biolandwirtschaft. Erfahrung und Infrastruktur vorhanden. Interessiert? Projekt2006@bluewin.ch, Tel. 077 415 78 77

Wir suchen noch **Milchkühe für Bioalp** mit Biokäseherstellung in Schlans für den Sommer 2006. Gute Zufahrt mit LKW, 90 Tage Sömmerung. Interessierte melden sich bei Ervin Cathomen Tel. 081 943 16 83

Ich suche **Milchkontigent** ca. 70000 kg, evtl. in Tausch gegen Aufzucht/Masttiere. Tel. 044 781 20 42 Walter Stocker

Diverses

Permakulturreise nach Österreich. Besichtigung Krameterhof und Seminar mit Sepp Holzer und Besichtigung des Gärtnerhofs, Langerhorst. 3./4. & 5. August 06. Auskunft & Anmeldung bei Lorenz Kunz, Biohof zum Frohberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, Fax 043 277 05 06, lorenz.kunz@freesurf.ch

MÄRITSTAND ■

Biofutter ist Vertrauenssache

Bio isst gesünder®



Alb. Lehmann, Biofutter  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
E-Mail: Info @biomuehle.ch http://www.biomuehle.ch/



LINUS SILVESTRI AG
Nutztiervermarktung
9450 Lüchingen/SG
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27
Hans Gantenbein, Küttigkofen, SO Natel 079 423 14 62
(für die Westschweiz)

**An alle Bio Mutterkuhhalter
und Neueinsteiger!**

Wir suchen:

Qualitätsmastremonten aus Mutterkuhhaltung
(auch Umstellknospe)

Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten der Mastremonten
in einem stark wachsenden Markt.

Wir vermitteln:

Trächtige Mutterkuh-Rinder, Bio Mastremonten,
Bio Bankkälber und Bio Tränker, Milch- und Mastrassen,
Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Ferkel,
Bio Schlachtkühe.

Besuchen Sie uns an der Tiermarkt Bank vom 23.306- 26.26.
in der Halle, Bad 9011



Andermatt
Biocontrol AG



Schläft Ihr Boden noch?

Bodenaktivierungsprodukte bei:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

Tel. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06

www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch

